

Osterizer[®]

BLENDER



**Instruction Manual
OSTERIZER[®] BLENDER**

**Manuel d'Instructions
MÉLANGEUR OSTERIZER[®]**

**Manual de Instrucciones
LICUADORA DE OSTERIZER[®]**

**Manual de Instruções
LIQUIDIFICADOR DE OSTERIZER[®]**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **READ AND KEEP ALL INSTRUCTIONS.**
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated persons.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return to Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg, MS, 39401 for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, including canning or ordinary jars and processing assembly parts not recommended by Osterizer® may cause a risk of injury to persons.
- Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the blender. If scraping, folding, etc., is necessary, turn off and unplug the blender, and only use a rubber spatula.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce risk of injury to persons, never place cutting blades on base without blender container properly attached.
- Screw on container bottom firmly. Injury can result if moving blades become exposed.
- Always operate blender with cover in place.

- Always hold container while processing. If the container should turn when the motor is switched "On", switch "Off" immediately and tighten blender container in threaded container bottom.
- When blending hot liquids, remove the feeder cap from the two-piece cover. **DO NOT** fill blender container beyond the four-cup level. On six-cup models, **DO NOT** fill beyond five-cup level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to prevent possible burns.
- **DO NOT** blend hot liquids in Mini-Blend® Jar.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- **DO NOT** leave blender unattended while it is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS BLENDER IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

The maximum rating as marked on the unit is based on the attachment that draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less power.

FOR PRODUCTS PURCHASED IN US AND CANADA ONLY:

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. **DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

OSTERIZER® BLENDER PARTS AND CARE

COVER

The cover for your Osterizer® blender consists of two parts, the plastic feeder cap and the vinyl cover. The cover is self-sealing, and is made of vinyl which is resistant to absorption of odors and stains. The feeder cap is removable for use as a measuring cup and provides an opening for the addition of other ingredients.

CONTAINER

The container (Diagram 1 Page 5) for the blender is graduated for easy measurement and is molded of heat and cold resistant material. The convenient handle and pouring lip permit easy removal of liquid mixtures while thicker mixtures are more easily removed through the bottom opening.

PROCESSING ASSEMBLY

The processing assembly consists of three parts: (Diagram 2 Page 5) a sealing ring used as a cushion between the container and the agitator; (Diagram 3 Page 5) agitator of highgrade stainless steel; (Diagram 4 Page 5) a threaded container bottom.

MOTOR AND MOTOR BASE

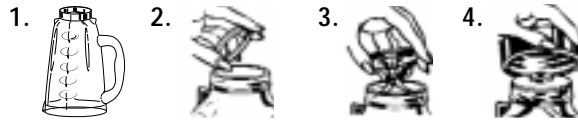
The powerful multi-speed motor is the heart of the appliance and is designed just for this unit. It is completely enclosed within the housing. The motor uses a "free-floating" feature to reduce noise and wear. This allows the square post which protrudes from the motor base to move slightly from side to side. The powerful food processing motor can be overloaded. To avoid this possibility, closely follow the instructions in this book.

CARE AND CLEANING OF YOUR OSTERIZER® BLENDER

Blender container parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate container parts and clean thoroughly in warm, soapy water, then rinse and dry well. **DO NOT WASH ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.** Periodically check all parts before re-assembly. If the processing blades are stuck or difficult to turn, **DO NOT USE BLENDER.** Check by carefully turning the blades in a counterclockwise direction (opposite edges are sharp). Blades should turn freely. If the glass container is chipped or cracked **DO NOT USE BLENDER.** Further use could result in the container breaking during use. Use only Osterizer® recommended replacement parts available at an authorized service facility or the factory. **USE OF DAMAGED OR NON-RECOMMENDED PARTS COULD RESULT IN SEVERE PERSONAL INJURY AND/OR DAMAGE TO THE BLENDER.** See Page 5 for proper container assembly and user instructions. **NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.** The housing can be cleaned with a damp cloth (unplug first). The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication. **ANY SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE FACILITY.**

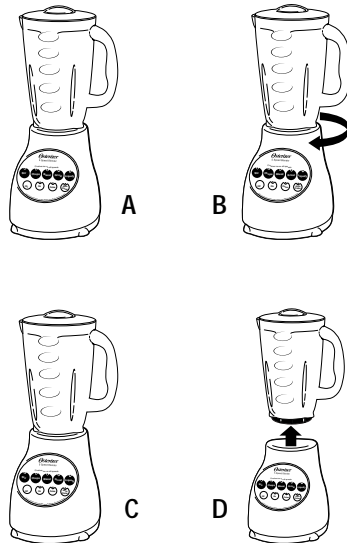
ASSEMBLING YOUR BLENDER

CAUTION: Follow these important steps to assemble, tighten, and mount blender container quickly and correctly. INJURY MAY RESULT IF MOVING BLADES ARE EXPOSED.



1. Turn container up-side down so the small opening is at the top.
2. Place sealing ring on container opening.
3. Turn the agitator blades upside down and place in mouth of container.
4. Thread container bottom to container.

TIGHTENING THE CONTAINER



- A. To tighten container bottom, put assembled container securely into motor base ring with handle and lug in front of the right stop.
- B. Using container handle, turn container to the left as far as possible. This insures that the container bottom is tightened properly. Remove container from motor base and mount.
- C. To operate blender, place assembled container in motor base ring with container lug against flat side of the motor base stop. If container lug does not rest against flat side of right stop, remove container assembly and place against flat side of left stop. Seat container firmly and operate.
- D. To remove container, lift straight up. (If it is not easily removed, rock gently and lift up, do not twist.) If container bottom cannot be loosened by hand, place assembled container into motor base ring with handle in front of left side stop. Using handle, turn container to right until container bottom loosens.

Do not attempt to place the container on, or remove from the motor base while the motor is running.

ALWAYS HOLD CONTAINER WITH ONE HAND WHILE PROCESSING!

MINI-BLEND® JARS

Mini-Blend® Jars 8 ounce (250 m) or 30 ounce (950 ml) sizes are available as an accessory, and are not normally included with your blender. For proper assembly and tightening instructions, see directions above and on previous page. The Mini-Blend® Jars allow for the processing and storing of foods in the same container.

DO NOT USE OTHER TYPES OF JARS FOR PROCESSING FOODS. Ordinary jars may break or unscrew during processing. Do not wash any parts, including container, in an automatic dishwasher. **DO NOT** fill Mini-Blend® Jar above **MAXIMUM FILL LINE** to allow for expansion of foods while processing. Overfilling may cause the jar to break and could result in injury.



MILKSHAKE BLADE

The milkshake blade is also available as an accessory, and is not normally included with your blender. For proper assembly and tightening instructions, see directions above and on previous page. The milkshake blade is designed to make thick, rich milk shakes consisting primarily of ice cream and milk. Soft fruit and crumbled cookies can also be added to shakes when using the milkshake blade. Hard candies, nuts, and other hard foods should not be added to shakes when using the milkshake blade. **USE THE MILKSHAKE BLADE ON THE HIGHEST SPEED SETTING ONLY. DO NOT WASH ANY PARTS, INCLUDING THE MILKSHAKE BLADE IN AN AUTOMATIC DISH WASHER.**

HOW YOUR OSTERIZER® BLENDER WORKS

Your Osterizer® blender is a multi-speed appliance which operates on a wide range of speeds from very slow to very fast. This range of speeds makes food preparation easy, interesting and also saves time because your Osterizer® blender processes foods in seconds.

In addition, your Osterizer® blender has 2 distinct methods of operation; **CONTINUOUS** run for blending, liquefying and fine chopping and **CONTROLLED CYCLE BLENDING**, used for coarse chopping pieces of food, such as chopped vegetables, nuts or cheeses. There are several different ways of operating the **CONTROLLED CYCLE BLENDING** feature but all involve turning the motor "on" and "off" intermittently. During the "on" portion of the cycle, food is chopped and tossed away from the blades. During the "off" portion of the cycle, the food is distributed around the blades to make processing more uniform. **IN THIS BOOK, THE CONTROLLED CYCLE BLENDING FEATURE IS REFERRED TO AS A CYCLE.**

NOTE: A cycle consists of operating the blender for about 2 seconds and then allowing the blade to coast to a stop.

How To Use Your BLENDER

3-Speed

The 3 speeds are Stir, Blend and Liquefy.

FOR CONTINUOUS OPERATION

All speed buttons are continuous speed buttons except for the Pulse button which is a controlled cycle button.

Press "ON" button to turn the blender on. A flashing red light indicates the blender is turned on.

Rest hand on top of container and then push desired "speed" button. Once the desired speed is selected, it will turn red to indicate your selection. Press "OFF" to turn blender off.

The blender is off when there is no red light showing.

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATIONS

Pulse Button Function

Press "ON" button to turn the blender on. A flashing red light will indicate the unit is turned on.

Rest hand on top of container and then push button labeled "PULSE". Once the "PULSE" button is pushed, it will turn red to indicate your selection. Hold button down for about 2 seconds, then release and allow blades to coast to a stop. The "PULSE" button is always at maximum speed.

Repeat cycle until contents reach desired consistency. Press "OFF" to turn blender off.

The blender is off when there is no red light showing.

5-Speed

The 5 speeds are Stir, Chop, Blend, Grind and Liquefy.

FOR CONTINUOUS OPERATION

All speed buttons are continuous speed buttons except for the Pulse and Auto Pulse buttons which are controlled cycle buttons.

Press "ON" button to turn the blender on, a flashing red light indicates the blender is turned on.

Rest hand on top of container and then push desired "speed" button. Once the desired speed is selected, it will turn red to indicate your selection. Press "OFF" to turn blender off.

The blender is off when there is no red light showing.

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATIONS

Pulse and Auto Pulse buttons are controlled cycle buttons.

Pulse Button Function

Press "ON" button to turn the blender on. A flashing red light will indicate the unit is turned on.

Rest hand on top of container and then push button labeled "PULSE". Once the "PULSE" button is pushed, it will turn red to indicate your selection. Hold button down for about 2 seconds, then release and allow blades to coast to a stop. The "PULSE" button is always at maximum speed.

Repeat cycle until contents reach desired consistency. Press "OFF" to turn blender off.

The blender is off when there is no red light showing.

NOTE: Pulse button can be held longer than 2 seconds if needed.

Auto Pulse Button Function

The Auto Pulse Function allows you to control the speed of the Pulse function. Press "ON" button to turn the blender on. A flashing red light will show when the unit is turned on. Rest hand on top of container and then push button labeled "AUTO PULSE". Once the "AUTO PULSE" button is pushed, it will turn red to indicate your selection. Press the desired speed for the auto pulse and the blender will pulse at that speed for 2 seconds, then off for 2 seconds and will repeat this for one minute. Repeat cycle until contents reach desired consistency. Press "OFF" to turn blender off. The blender is off when there is no red light showing.

NOTE: You can press "AUTO PULSE" while the blender is already running and it will begin the on/off sequence at the speed that it is already running at for one minute. During the one minute, the blender can be stopped at any time by pressing the "OFF" button

NOTE: Pulse button can be held longer than 2 seconds if needed.

To PROCESS FOOD

- Assemble container (see page 5, Assembling Your Blender).
- Put ingredients into blender container, cover firmly, and place container into ring on motor base. (See page 5, Tightening the Container.)

Do's AND DON'TS

Do:

- Use only the line voltage and frequency as specified on the bottom of the blender.
- Always operate blender on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.
- Put liquid portions of recipes into blender container first unless the instructions in recipes specify otherwise.
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafoods into pieces no larger than 3/4" (1.8 cm) to 1" (2.5 cm). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4" (1.8 cm).
- Use rubber spatula to push ingredients to be chopped into liquid portion of recipe **ONLY** when motor is **OFF**.
- Place cover firmly on blender container before starting, and rest hand on the container cover when starting and running motor.
- Remove heavy dips and spreads, nut butters, mayonnaise and products of similar consistency by removing the processing assembly and pushing the mixture out through the bottom opening into serving dishes or storage container.
- Pour mixture if liquid or semi-liquid consistency, such as muffin and cake batter, from blender container.
- Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into blender container for processing.
- Switch to the next higher speed if the motor seems to labor when processing at one of the lower speeds to prevent overloading of the motor.
- Use a Mini-Blend® or 5-cup blender container to process citrus rind, coffee beans or cereal grains. Use only glass blender container to process whole spices and hard cheese.

DON'T:

- **DON'T** expect your blender to replace all of your kitchen appliances. It will not: mash potatoes, whip egg whites or substitutes for dairy toppings, grind raw meat, knead or mix stiff dough, or extract juices from fruits and vegetables.
- **DON'T** process mixtures too long. Remember, the blender performs its tasks in seconds, not minutes. It is better to stop and check the consistency after a few seconds than to overblend and have a mushy or too finely ground product.
- **DON'T** overload the motor with extra-heavy or extra-large loads. If the motor stalls, turn off immediately, unplug cord from outlet and remove a portion of the load before beginning again.
- **DON'T** attempt to remove blender container from motor base or replace it until the motor has coasted to a complete stop. Blender parts can be damaged.
- **DON'T** remove container cover while processing, as food spillage can occur. Use feeder cap opening to add ingredients.
- **DON'T** place or store processing assembly on motor base without first correctly assembling to blender container. Severe injury can result if blender is accidentally turned on.
- **DON'T** use any utensil, including spatulas, in the container while the motor is running. They can catch in the moving blades, break the container and cause severe injury.
- **DON'T** use ANY container not recommended by manufacturer for processing foods. Other containers may break or loosen during processing and cause severe injury.
- **DON'T** use Mini-Blend® jars for processing whole spices (except peppercorns) or hard cheeses, as they can break the Mini-Blend® jars and cause injury.

**The following accessories and replacement parts
may be purchased for use with Osterizer® blender
by calling 1-800-597-5978:**

- Plastic Blender Jar (Model 4917)
- Square Glass Blender Jar (Model 4918)
- Round Glass Blender Jar (Model 4919)
- Mini-Blend® Jars (Model 4937)
- Threaded Bottom Cap (Model 4902-3)
- Cover with Feeder Cap (Model 4903-3)
- Sealing Rings (Model 4900-3)
- Blender Blade (Model 4901-3)
- Ice Crusher Blade (Model 4961)
- Shake Maker Accessory Kit—Thermal Jar and Milk Shake Blade (Model 4971)
- Thermal Blender Jar (Model 6671)
- Milkshake Blade (Model 6670)

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for one year. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
95 W.L. Runnels Industrial Drive
Hattiesburg, MS 39401**

For products purchased in Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
100 Alfred Kuehne Boulevard
Brampton, ON L4T 4K4**

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

DISCLAIMER

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy.

SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF.

Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions essentielles doivent toujours être observées, notamment:

- **LISEZ ET CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS.**
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez jamais le moteur du mixeur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne vous en servez pas, ainsi qu'avant d'ajouter ou de démonter des pièces et qu'avant de le nettoyer.
- Évitez de toucher les parties mobiles de l'appareil.
- **NE FAITEZ PAS** fonctionner un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est abîmée, après qu'il a fait preuve d'une défaillance quelconque, qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil à Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg, MS, 39401 pour qu'une inspection ou des réparations ou réglages soient effectués.
- L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve, non recommandés ou vendus par Osterizer®, est susceptible de causer des accidents, des électrocutions ou des blessures.
- Ne mettez pas les mains ni aucun ustensile dans le récipient de mixeur lors du mixage, pour éviter des blessures graves ou l'endommagement du mixeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée, mais uniquement lorsque le mixeur ne fonctionne pas.
- Les lames sont aiguisées; maniez-les avec précaution.
- Pour éviter toute blessure, ne placez jamais les lames sur le socle sans que le récipient soit convenablement mis en place.

- Veillez à bien visser la bague de fixation du récipient. Les lames en mouvement risquent de provoquer des accidents si elles ne sont pas bien protégées.
- Mettez toujours le couvercle lors de l'utilisation du mixeur.
- Siempre sostenga el vaso mientras funciona la licuadora. Si le récipient se met à tourner lorsque l'appareil est en marche (position ON), éteignez immédiatement l'appareil (position OFF) et vissez correctement la bague de fixation filetée.
- Lors du mixage de liquides chauds, retirez la partie centrale du couvercle. **NE REMPLISSEZ PAS** le récipient du mixeur au-delà du niveau indiquant "4 tasses". **NE REMPLISSEZ PAS** le récipient du mixeur au-delà du niveau indiquant "5 tasses". Mettez toujours en marche à la vitesse la plus basse. Afin d'éviter les risques de brûlures, n'approchez pas les mains, ou toute partie du corps où la peau est à découvert, de l'ouverture du couvercle.
- **NE MIXEZ PAS** de liquides chauds dans les récipients Mini-Blend®.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil à l'extérieur.
- **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre du bord d'une table ou d'un meuble; ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST PRÉVU UNIQUEMENT POUR USAGE MÉNAGER

La consommation maximale indiquée sur l'appareil correspond à l'accessoire représentant la plus forte charge. La puissance nécessitée par les autres accessoires conseillés peut être nettement inférieure.

PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT:

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourne et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié. **VEILLEZ À RESPECTER LES MESURES DE SECURITÉ DE LA PRISE POLARISÉE.**

PIÈCES DÉTACHÉS ET ENTRETIEN DU MÉLANGEUR OSTERIZER®

COUVERCLE

Le couvercle du mélangeur Osterizer® comprend deux parties: le bouchon d'alimentation et le couvercle en vinyle. Le couvercle en vinyle est hermétique et résiste à l'absorption des odeurs et aux taches. Le bouchon d'alimentation s'enlève pour servir de verre-doseur et permettre d'ajouter des ingrédients dans le récipient.

RÉCIPIENT

Le récipient du mélangeur (schéma 1, page 14), gradué pour faciliter les mesures, est moulé dans un matériau résistant à la chaleur et au froid. La poignée et le bec verseur sont prévus pour les mélanges liquides, alors que les mélanges plus épais peuvent plus facilement être sortis par l'ouverture à la base du récipient.

BLOC-COUTEAU

Le bloc-couteau comprend trois parties: un joint d'étanchéité placé entre le récipient et le couteau (schéma 2, page 14), un couteau en acier inoxydable de haute qualité (schéma 3, page 14) et une base de récipient filetée (schéma 4, page 14).

MOTEUR ET BLOC-MOTEUR

Le puissant moteur multivitesse constitue le cœur de l'appareil. Il est conçu exclusivement pour ce modèle. Il est intégralement contenu dans le boîtier. Le moteur est de type "flottant" ce qui contribue à réduire le bruit et l'usure. Ceci permet à l'arbre de section carrée dépassant du bloc-moteur de se déplacer légèrement d'un côté à l'autre. Malgré sa puissance, il est possible de surcharger le moteur du mélangeur. Pour éviter ce type d'incident, veiller à bien respecter les instructions de ce manuel.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MÉLANGEUR OSTERIZER®

Les différents éléments du récipient du mélangeur sont résistants à la corrosion, hygiéniques et faciles à laver. Avant la première utilisation et après chaque utilisation par la suite, séparer les éléments du récipient et les laver avec soin dans de l'eau savonneuse chaude, puis les rincer et bien les sécher. **NE LAVER AUCUNE DES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.** Contrôler régulièrement l'état des pièces avant leur remontage. Si le couteau est coincé ou difficile à tourner, **NE PAS UTILISER LE MÉLANGEUR.** Le contrôler en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (les arêtes opposées sont tranchantes). Les lames doivent tourner librement. Si le récipient est écaillé ou fêlé, **NE PAS UTILISER LE MÉLANGEUR.** Un tel récipient est susceptible de se casser durant l'utilisation du mélangeur. Utiliser uniquement des pièces de rechange recommandées par Osterizer® (disponibles auprès des réparateurs agréés ou directement à l'usine). **L'UTILISATION DE PIÈCES ENDOMMAGÉES OU NON RECOMMANDÉES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET/OU L'ENDOMMAGEMENT DU MÉLANGEUR.** Voir les instructions d'assemblage et d'utilisation du récipient à la page 14. **NE JAMAIS IMMERGER LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU.** Le boîtier se nettoie à l'aide d'un chiffon humide (débrancher au préalable). Le moteur est graissé en permanence et ne nécessite pas de graissage supplémentaire. **TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE DANS UN ATELIER DE RÉPARATION AGRÉÉ.**

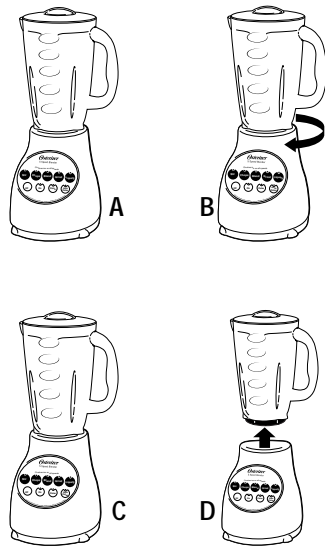
ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR

ATTENTION: Suivre ces étapes importantes pour assembler, serrer et monter le récipient rapidement et correctement. LES LAMES MOBILES EXPOSÉES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES.



1. Retourner le récipient de manière à ce que la petite ouverture soit en haut.
2. Placer le joint d'étanchéité sur l'ouverture du récipient.
3. Retourner le couteau et le placer sur l'embouchure du récipient
4. Visser la base du récipient. Veiller à bien engager le filetage. Serrer fermement.

Serrage du Récipient



- A. Pour serrer la base du récipient, placer le récipient complet sur la bague du bloc-moteur en alignant la poignée et l'oreille sur la butée droite.
- B. En le saisissant par la poignée, faire tourner le récipient aussi loin que possible vers la gauche. Ceci assure un bon serrage de la base du récipient. Détacher le récipient du bloc-moteur et le monter.
- C. Pour utiliser le mélangeur, placer le récipient assemblé sur la bague du bloc-moteur en appuyant l'oreille du récipient sur la partie plate de la butée du bloc-moteur. Si l'oreille du récipient ne repose pas contre le côté plat de la butée droite, enlever le récipient et le placer contre le côté plat de la butée gauche. Bien asseoir le récipient et faire fonctionner l'appareil.
- D. Pour démonter le récipient, le lever verticalement (s'il ne se détache pas facilement, le basculer légèrement sur les côtés puis le soulever; ne pas faire tourner). Si la base du récipient ne se desserre pas à la main, placer le récipient complet sur la bague du bloc-moteur avec la poignée sur la butée gauche. En tenant par la poignée, faire tourner le récipient vers la droite jusqu'à ce que sa base soit desserrée.

Ne pas tenter de mettre le récipient en place ou de le détacher du bloc-moteur pendant que le moteur est en marche.

TOUJOURS TENIR LE RÉCIPIENT D'UNE MAIN DURANT LA MARCHÉ

BOCAUX MINI-BLEND®

Les bocaux Mini-Blend® 6 tasses (250 ml) et 30 onces (950 ml) sont disponibles en option et ne sont habituellement pas compris avec le mélangeur. Voir les instructions d'assemblage et de serrage ci-dessus et à la page précédente. Les bocaux Mini-Blend® permettent de préparer et de conserver les aliments dans un même récipient.

NE PAS UTILISER D'AUTRES TYPES DE BOCAUX POUR LA PRÉPARATION

D'ALIMENTS À L'AIDE DU MÉLANGEUR. Les bocaux ordinaires sont susceptibles de se briser ou de se dévisser durant le fonctionnement. Ne mettre aucune pièce, y compris le récipient, au lave-vaisselle. Pour permettre l'augmentation du volume des aliments durant la préparation,

NE PAS remplir le bocal Mini-Blend® au-delà de la **LIGNE DE NIVEAU MAXIMUM**. Un bocal trop plein peut se briser et causer des dommages corporels.



COUTEAU À FOUETTER LE LAIT

Le couteau à fouetter le lait est également disponible en option et n'est habituellement pas compris avec le mélangeur. Voir les instructions d'assemblage et de serrage ci-dessus et à la page précédente. Le couteau à fouetter le lait est conçu pour la préparation de laits fouettés riches et onctueux composés essentiellement de lait et de crème glacée. Le couteau à fouetter le lait permet également d'ajouter des fruits tendres et des biscuits émiettés à la préparation. Il est fortement déconseillé d'introduire des bonbons durs, noix et autres ingrédients durs lors de l'utilisation du couteau à fouetter le lait.

UTILISER LE COUTEAU À FOUETTER LE LAIT AVEC LA VITESSE MAXIMALE UNIQUEMENT. NE METTRE AUCUNE PIÈCE, Y COMPRIS LE COUTEAU À FOUETTER LE LAIT, AU LAVE-VAISSELLE.

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR OSTERIZER®

Le mélangeur Osterizer® est un appareil multivitesse dont le régime de fonctionnement varie de lent à très rapide. Grâce à cette large gamme de vitesses, la préparation des aliments est à la fois simple, attrayante et rapide, le mélangeur Osterizer® ne nécessitant généralement que quelques secondes de fonctionnement.

En outre, le mélangeur Osterizer® présente deux modes de fonctionnement distincts: le mode **CONTINU** pour le mélange, la liquéfaction et le hachage menu et le mode **CYCLE CONTRÔLÉ** pour le hachage grossier d'aliments, comme les légumes, les noix ou le fromage. La fonction **CYCLE CONTRÔLÉ** présente plusieurs modes de commande, qui impliquent tous un fonctionnement intermittent du moteur. Durant la partie "marche" du cycle, les aliments sont hachés et projetés à l'écart du couteau. Durant la partie "arrêt" du cycle, les aliments sont redistribués au voisinage du couteau afin de produire une préparation uniforme. **DANS CE MANUEL, LA FONCTION CYCLE CONTRÔLÉ EST APPELÉE CYCLE.**

REMARQUE: Un cycle correspond au fonctionnement du mélangeur pendant 2 secondes environ puis au retour du couteau à l'arrêt complet.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

3 VITESSES

Les trois vitesses sont Tourner, Mêler et Liquéfier.

UTILISATION EN MODE CONTINU

Les touches de vitesse correspondent toutes à un fonctionnement en continu, à l'exception du bouton Pulse, qui est une commande de cycle contrôlé.

Appuyer sur le bouton "ON" pour mettre le mélangeur en marche. Le voyant rouge clignotant indique que le mélangeur est en marche. Poser la main sur le dessus du récipient puis enfoncer la touche de "vitesse" désirée. La touche choisie s'allume en rouge. Appuyer sur "OFF" pour éteindre le mélangeur. Le mélangeur est à l'arrêt lorsque tous les voyants rouges sont éteints.

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ

Le Bouton Pulse

Appuyer sur le bouton "ON" pour mettre le mélangeur en marche. Le voyant rouge clignotant indique que le mélangeur est en marche. Poser la main sur le dessus du récipient et appuyer sur le bouton-poussoir "PULSE". Lorsqu'il est enfoncé, le bouton "PULSE" s'allume en rouge. Le tenir enfoncé durant 2 secondes environ, puis le relâcher et attendre que le couteau soit revenu à l'arrêt complet. En mode "PULSE", l'appareil tourne toujours à la vitesse maximale. Répéter ce cycle jusqu'à ce que le contenu ait la consistance désirée. Appuyer sur "OFF" pour éteindre le mélangeur. Le mélangeur est à l'arrêt lorsque tous les voyants rouges sont éteints.

5 Vitesses

Les cinq vitesses sont Tourner, Hacher, Mêler, Moudre et Liquéfier.

UTILISATION EN MODE CONTINU

Les touches de vitesse correspondent toutes à un fonctionnement en continu, à l'exception des touches Pulse et Auto Pulse, qui sont des commandes de cycles contrôlés.

Appuyer sur le bouton "ON" pour mettre le mélangeur en marche. Le voyant rouge clignotant indique que le mélangeur est en marche. Poser la main sur le dessus du récipient puis enfoncer la touche de "vitesse" désirée. La touche choisie s'allume en rouge. Appuyer sur "OFF" pour éteindre le mélangeur. Le mélangeur est à l'arrêt lorsque tous les voyants rouges sont éteints.

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ

Les touches Pulse et Auto Pulse, sont des commandes de cycles contrôlés.

Le Bouton Pulse

Appuyer sur le bouton "ON" pour mettre le mélangeur en marche. Le voyant rouge clignotant indique que le mélangeur est en marche. Poser la main sur le dessus du récipient et appuyer sur le bouton-poussoir "PULSE". Lorsqu'il est enfoncé, le bouton "PULSE" s'allume en rouge. Le tenir enfoncé durant 2 secondes environ, puis le relâcher et attendre que le couteau soit revenu à l'arrêt complet. En mode "PULSE", l'appareil tourne toujours à la vitesse maximale. Répéter ce cycle jusqu'à ce que le contenu ait la consistance désirée. Appuyer sur "OFF" pour éteindre le mélangeur. Le mélangeur est à l'arrêt lorsque tous les voyants rouges sont éteints.

REMARQUE: Si nécessaire, il est possible de tenir le bouton "Pulse" enfoncé pendant plus de 2 secondes.

Le Bouton Auto Pulse

Le bouton "Auto Pulse" permet de choisir la vitesse de fonctionnement en mode intermittent. Appuyer sur le bouton "ON" pour mettre le mélangeur en marche. Le voyant rouge clignotant indique que le mélangeur est en marche. Poser la main sur le dessus du récipient puis enfoncer la touche "AUTO PULSE". La touche choisie s'allume en rouge.

Appuyer sur la vitesse désirée pour le mode Auto Pulse. Le mélangeur se met en marche à cette vitesse pendant 2 secondes, s'arrête pendant 2 secondes, puis répète cette séquence pendant une minute. Répéter ce cycle jusqu'à ce que le contenu ait la consistance désirée. Appuyer sur "OFF" pour éteindre le mélangeur. Le mélangeur est à l'arrêt lorsque tous les voyants rouges sont éteints.

REMARQUE: Il est possible d'appuyer sur le bouton "AUTO PULSE" pendant la marche du mélangeur, qui répétera alors pendant une minute le cycle de marche-arrêt à la vitesse à laquelle il était en train de tourner. Au cours de cette minute, le mélangeur peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton "OFF".

REMARQUE: Si nécessaire, il est possible de tenir le bouton "Pulse" enfoncé pendant plus de 2 secondes.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Assembler le récipient (à la page 14, Assemblage Du Mélangeur).
- Placer les ingrédients dans le récipient du mélangeur, bien couvrir puis poser le récipient sur la bague du bloc-moteur (à la page 14, voir Serrage du Récipient).

À FAIRE/À ÉVITER

À FAIRE:

- Utiliser uniquement avec la tension et la fréquence de secteur indiquées sur la base du mélangeur.
- Toujours utiliser le mélangeur sur une surface propre et sèche afin d'éviter que des corps étrangers ou de l'eau pénètrent dans le moteur.
- Sauf indications contraires dans la recette, placer d'abord les ingrédients liquides dans le récipient du mélangeur.
- Découper tous les fruits et légumes fermes, les viandes, poissons et fruits de mer cuits en morceaux de 1.8 cm (3/4") à 2.5 cm (1") maximum. Découper les fromages en morceaux de 1.8 cm (3/4") maximum.
- Pousser les ingrédients à hacher dans le liquide à l'aide d'une spatule en caoutchouc, **UNIQUEMENT** lorsque le moteur est **ARRÊTÉ**.
- Mettre le couvercle fermement en place sur le récipient avant de démarrer le mélangeur et poser la main sur le couvercle pour la mise en route et durant la marche du moteur.
- Pour sortir les trempettes et pâtes épaisses, beurrés d'arachides, mayonnaises et autres préparations de consistance semblable, démonter le bloc-couteau et pousser le contenu à travers l'ouverture à la base du récipient directement dans le plat ou le récipient prévu.
- Verser les mélanges liquides ou semi-liquides, telles les pâtes à muffin ou à gâteau, depuis le haut du récipient du mélangeur.

- Permettre aux légumes cuits et aux bouillons de refroidir avant de les verser dans le récipient du mélangeur.
- Passer à la vitesse directement supérieure pour éviter de surcharger le moteur, s'il semble peiner lorsqu'il fonctionne sur l'une des vitesses les plus basses.
- Utiliser un bocal Mini-Blend® ou un récipient 5 tasses avec les écorces d'agrumes, les grains de café ou de céréales. Pour mouler des épices entières ou des fromages durs, utiliser un récipient de mélangeur en verre uniquement.

À ÉVITER:

- **NE PAS** s'attendre à ce que le mélangeur remplace tous les appareils électroménagers de cuisine. Ce qu'il ne fait pas: purée de pommes de terre, battre les blancs d'œufs en neige ou les produits de garniture non laitiers, hacher la viande crue, travailler ou mélanger la pâte, extraire les jus de fruits ou de légumes.
- **NE PAS** travailler les préparations pendant des durées prolongées. Garder à l'esprit que le temps nécessaire au mélangeur se compte généralement en secondes, pas en minutes. Il est préférable d'arrêter au bout de quelques secondes pour vérifier la consistance plutôt que de faire tourner le mélangeur trop longtemps et d'obtenir un produit trop pâteux ou haché trop fin.
- **NE PAS** surcharger le moteur en plaçant des ingrédients trop lourds ou en trop grandes quantités. Si le moteur cale, l'arrêter immédiatement, débrancher le cordon de la prise de courant et sortir une partie du contenu du récipient avant de redémarrer l'appareil.
- **NE PAS** tenter d'enlever ou de remettre le récipient du mélangeur en place sur le bloc-moteur avant que le moteur ne soit à l'arrêt complet. Ceci pourrait endommager des pièces du mélangeur.
- **NE PAS** enlever le couvercle du récipient durant le fonctionnement du mélangeur afin d'éviter la projection des aliments. Pour ajouter des ingrédients, enlever le bouchon de l'orifice d'alimentation.
- **NE PAS** placer ou entreposer le bloc-couteau sur le bloc-moteur sans l'avoir au préalable correctement assemblé sur le récipient du mélangeur. Une mise en route accidentelle du mélangeur pourrait entraîner des blessures graves.
- **NE PAS** utiliser d'ustensiles, spatules ou autres, dans le récipient pendant la marche du moteur. Ils pourraient être heurtés par les lames en mouvement, briser le récipient et entraîner des blessures graves.
- **NE PAS** utiliser de récipients non recommandés par le fabricant avec le mélangeur. De tels récipients pourraient se briser ou se desserrer durant le fonctionnement et entraîner des blessures graves.
- **NE PAS** utiliser de bocal Mini-Blend® pour mouler des épices entières (à l'exception des grains de poivre) ou des fromages durs, car les bocaux Mini-Blend® pourraient se briser et entraîner des dommages corporels.

Les accessoires et pièces de rechange suivants, conçus pour une utilisation avec le mélangeur Osterizer®, peuvent être achetés en appelant le 1-800-597-5978:

- Récipient De Mélangeur en Plastique (Modèle 4917)
- Récipient De Mélangeur En Verre Carré (Modèle 4918)
- Récipient De Mélangeur En Verre Rond (Modèle 4919)
- Bocal Mini-Blend® (Modèle 4937)
- Bouchon Inférieur Fileté (Modèle 4902-3)
- Couvercle Avec Bouchon D'alimentation (Modèle 4903-3)
- Joints D'étanchéité (Modèle 4900-3)
- Couteau Norma (Modèle 4901-3)
- Couteau À Glace (Modèle 4961)
- Nécessaire De Préparation Du Lait Fouetté-Récipient Isolé et Couteau À Fouetter Le Lait (Modèle 4971)
- Récipient De Mélangeur Isolé (Modèle 6671)
- Couteau À Fouetter Le Lait (Modèle 6670)

GARANTIE LIMITÉE 1 AN

Sunbeam Products Inc. garantit à l'acheteur initial, sous couvert des limitations et exclusions stipulées ci-après, que ce produit est exempt, sous tous les aspects matériels, de tout défaut mécanique et électrique de matériel ou de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages résultant des situations suivantes: usage négligent ou abusif du produit, courant ou tension d'alimentation inadaptés, utilisation en contradiction avec le mode d'emploi ou démontage, réparation ou modification par toute personne autre que le personnel d'un centre de réparation agréé.

Nos obligations dans le cadre de cette garantie se limitent à la réparation et au remplacement, au choix du fabricant, du produit pendant la durée de la garantie, à condition que le produit soit renvoyé en port payé, accompagné de son numéro de modèle et de l'original du justificatif d'achat daté, à l'adresse suivante:

Produits achetés aux États-Unis:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
95 W.L. Runnels Industrial Drive
Hattiesburg, MS 39401**

Produits achetés au Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
100 Alfred - Kuehne Boulevard
Brampton, ON L4T 4K 4**

Ne pas renvoyer l'appareil au revendeur ou au fabricant ; ceci aurait pour effet de retarder le traitement de la demande de garantie.

Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche, appeler sans frais le 1-800-597-5978 ou écrire au Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389.

Au Canada, pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé canadien le plus proche, appeler sans frais le 1-800-667-8623. Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche en-dehors des États-Unis et du Canada, consulter la carte de service de la garantie jointe à l'emballage du produit.

AVERTISSEMENT

La réparation ou le remplacement du produit suivant les termes de cette garantie constituent votre unique recours. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS POUR RUPTURE D'UNE QUELCONQUE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT OU UNE PARTIE DE CE PRODUIT. DANS LES LIMITES DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, SUNBEAM PRODUCTS, INC. N'OFFRE AUCUNE GARANTIE IMPLICITE QUANT À L'ADÉQUATION DE CE PRODUIT OU D'UNE PARTIE DE CE PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER OU À LA COMMERCIALISATION.** Certains états ou provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ou autorisant uniquement des limitations sur la durée de validité d'une garantie implicite, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre situation. Cette garantie vous accorde des droits juridiques particuliers et il est possible que vous ayez d'autres droits, différents d'un état ou d'une province à l'autre.

PARA MEXICANA SOLAMENTE

UN AÑO DE GARANTÍA

UN AÑO DE GARANTÍA

Póliza de Garantía,

SUNBEAM MEXICANA S.A. de C.V.

Sunbeam Mexicana S.A. de C.V. garantiza por el término de un año este aparato en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, en uso doméstico normal a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o reposición gratuita de cualquier parte o componente que eventualmente fallará y la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto a partir de la recepción en los Talleres de Servicio Autorizados derivados del cumplimiento de este certificado.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza debidamente llenada, sellada y fechada por la casa vendedora junto con el aparato en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados que se indican en el reverso.
2. Esta póliza quedará sin efecto en los siguientes casos:
 - a) Cuando el aparato haya sido utilizado en condiciones anormales y los daños que presentara manifestaran un maltrato, descuido o mal uso.
 - b) Cuando el aparato haya sido operado en forma diferente a las condiciones normales que marca el instructivo, mismo que señala los valores nominales y tolerancias de tensiones (voltajes) y frecuencias (ciclajes de la alimentación eléctrica).
 - c) Cuando el aparato haya sido intervenido por personal no autorizado provocando alteraciones inadecuadas.
3. Los Talleres de Servicio Autorizados por Sunbeam Mexicana S.A. de C.V., repararán y devolverán el aparato en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de haber ingresado éste a uno de los talleres. Excepto en caso de demoras en el servicio originado por causas de fuerza mayor o cualquier otro motivo fuera del control de los Talleres de Servicio Autorizados tales como huelga en las fábricas proveedoras, etc., situación que será comunicada a usted a través de los Talleres respectivos.
4. La garantía de esta Póliza cubre cualquier daño o desperfecto que llegara a ocurrir en el interior de los Talleres de Servicio Autorizados o en el transporte de sus vehículos, pero sin asumir la responsabilidad por daños robos, extravíos o destrucción del aparato durante los almacenamientos o transportes efectuados por terceros no autorizados.
5. En caso de extravío de la Póliza de Garantía, usted podrá recurrir al lugar donde adquirió su aparato, donde le expedirán otra Póliza de Garantía previa presentación de la Nota de Compra, Remisión o Factura respectiva.

Al término de su Póliza de Garantía, los Talleres de Servicio Autorizados, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza Sunbeam® Oster® y Osterizer®

Sello de la Casa Vendedora	Aparato _____
	Marca _____
	Modelo _____

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega.

Año Mes Día

PARA USO DEL PROPIETARIO DEL APARATO

Sello de la Casa Vendedora

SUNBEAM MEXICANA,
S.A. de C.V.
Vía Dr. Gustavo Baz No. 180
Tlalnepantla, Edo. de México,
C.P. 54090
Tel. 729-21-00

TIMBRE



**"UNA RESPUESTA PARA
CADA PREGUNTA"**

¿Tiene Ud. alguna pregunta
o comentario?

**Llámenos sin costo al: 91-800-506-17
del D.F. al: 729-21-00**

De lunes a viernes de las 8:30 hrs. a las 17:00 hrs.

SUNBEAM MEXICANA S.A. DE C.V.

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
C.P. 54090
Tel 729-21-00 Fax 397-03-99

OFICINAS DE VENTA EN LA REPÚBLICA MEXICANA:

SUCURSAL TLALNEPANTLA EDO. DE MÉXICO

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180 Tel: 729-21-00

SUCURSAL GUADALAJARA, JALISCO

Juan Kepler #4536-4, Col. Residencial Arboledas, Zapopan,
C.P. 45070 Tels: 19-64-05, 19-65-08 Fax: 19-15-46

SUCURSAL MONTERREY, NUEVO LEON

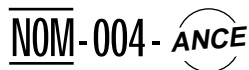
Plaza Puerta del Sol Local 19, Blvd. Puerta del Sol 350 Colinas de San Jerónimo,
C.P. 064640 Tel: 46-94-70, 46-94-78, 46-94-79 Fax: 46-94-70

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:

50/60Hz

127 \sim +/-10% V

375W



© Osterizer, Sunbeam y Oster son marcas registradas de Sunbeam Corporation

© Sunbeam Products, Inc. o sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados Sunbeam,
es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por: Sunbeam Products, Delray Beach, FL 33445.

Use sólo refacciones originales

PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES Y REFACCIONES
SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
TALLERES DE SERVICIO AUTORIZADOS

ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN	TELEFONO
AGUASCALIENTES	AGUASCALIENTES - DISTRIB. AGUASCALIENTES - Madero No. 203	15-1346
	AGUASCALIENTES - RYSE DE AGUASCALIENTES, S.A. - Atiende Poniente Y Victoria No.118	15-5782
	AGUASCALIENTES - SAMUEL RODRIGUEZ D., - Abedul No. 1006	14-8222
BAJA CALIFORNIA NORTE	TIJUANA - CASA ELECTRICA ROTHENHAUSLER - 5A. E. Zapata No. 1637	85-F 149 y 85-3025
	TIJUANA - PLOMERIA LAS DOS EMES - Defensores oe Baja California No. 200, Col. Ruiz Cortines	82-3189
CAMPECHE	CAMPECHE - REFA HOGAR DE CAMPECHE - Av. Fco. I. Medero. C. Com. Villa del Rio. Depto 1	1-4206
	CIUDAD DEL CARMEN - REFA HOGAR DE CARMEN - Calle No. 24. No.73-C	2-3619
CHIAPAS	COMITAN - CENTRO SINGER DE COMITAN - 3A Calle Norte Poniente No. 59, Col. Centro	2-0290
	OCOSINGO - ELECTRONICA DEL ISTMO - 2A Av. Sur Oriente No. 14. Col. Centro	
	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS - REFAC. ELECTRI-HOGAR - 20 de Noviemore No. 17-B Col. Centro	8-1137
	TAPACHULA - REFRIGERACION Y SISTEMAS - 5A Calle Poniente No. 16-8 Col. Centro	8-7070
	TUXTLA GUTIERREZ - COMPRESORES Y PARTES DE REFRIGERACION - 2A Poniente Sur No. 500, Col. Centro	3-7325
	TUXTLA GUTIERREZ - SERVICIO Y REFAC. DE TUXTLA - 2A Oriente Norte No. 354 Int.	2-2737
CHIHUAHUA	CHIHUAHUA - REFAC. Y SERVUCOS DE CHIHUAHUA - Av. Juárez No. 514	10-5540
	CHIHUAHUA - TALLER DE REFRIG. Y SERVICIOS ELECTRCOS - Ojinaga No. 507	10-5963
	CIUDAD DELICIAS - MUEBLERIA PORTILLO - Calle 1a. Norte No. 104, Col. Centro	Z-1457 y 2-8333
	CIUDAD JUAREZ - DIST. TURMIX Paseo Triunfo de la Republica No. 5298, Local 2-A Col. San Lorenzo	17-8030
	CIUDAD JUAREZ - REFAC. DEL HOGAR DE CHIHUAHUA, S.A. DE C.V. - Av. Insurgentes No.1669	2-2321 y 2-7575
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA ELECTRICA DEL PARRAL - Calle Colegio No. 35	2-0320
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA MAYKA - Maclovio Herrera No. 67 Local 12	Z-7845 y 2-4140
COAHUILA	SALTILLO - ELECTRICIDAD Y NOVEDADES DE SALTILLO - Calle Morelos No. 211-A Sur Centro	12-5525
	TORREON - COMERCIAL GARCIA DE TORREON. S.A. - Av. Juárez No. 99 Poniente	6-3010
	TORREON - JOSE C. DE JESUS LOPEZ. S.A. - Calle Acuna No. 259 Sur	12-9822
	TORREON - REFAC. Y SERV. P/APAR DOMESTICOS - Presidente Carranza No. 655	19-5189 y 16-3165
COLIMA	COLIMA - JABA HERMANOS - Av. Pino Suárez No. 230	3-0930
	COLIMA - TODO PARA GAS - Ignacio Sandoval No. 15	2-7776
DISTRITO FEDERAL	MÉXICO - ART ELECTRICOS PARA EL HOGAR, S.A. DE C.V. - Av. Revolución 154-C Col. Tacubaya	516-0292
	MÉXICO - BULBOS Y REFAC. ELECTRONICAS. - Plutarco Elias No.1494-A Col. Zacahuilzco	672-0808
	MÉXICO - CASA HUERTA - Calzada I. Zaragoza No. 3254 L. 13-8 Col. Sta. Martha	738-1972
	MÉXICO - CORP. ELECTRODOMESTICA CASA GARCIA, S.A. DE C.V. - Av. Patriotismo No. 875-B Col. Mixcoac	563-8723
	MÉXICO - DOMESTICA NORTE - Camino a Santiaguito No. 131-C Deleg. Gustavo A. Madero	
	MÉXICO - DOMESTICA ORIENTE - Calle 7 Mz. 6 Lote 16	845-3328
	MÉXICO - DOMESTICOS ELECTRO S.A. DE C.V. - Tonaíá No. 124 Col. Rome	584-0939 y 584-0950
	MÉXICO - ECONOHOGAR - López No. 31-A. Col. Centro	512-8006
	MÉXICO - REPARADORA DEL HOGAR TLAHUAC - FF.CC. Rafael Atlixco No. 1 Tlahuac	842-4489
	MÉXICO - SERVICIO DOMESTICO DEL SUR - Blvd. La Virgen Manz. 1 Lota 6 Col. Carmen Sentan	608-2313
DURANGO	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Patoní No. 506 Sur	11-0251
	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Pino Suarez No. 423 Poniente	
	DURANGO - SERVICIO ESPARZA - 20 de Noviembre No. 507 con Porras	17-4736
	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMESTICOS STA. LUCIA - Hidalgo y Escobedo	14-0225
	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMESTICOS STA. LUCIA - Victoria No. 326-A Norte	14-6031
EDO. DE MÉXICO	COACALCO - ELECTRODOMESTICOS MARSOL - C. Comercial Coacalco, Local 33	875-7030
	ECATEPEC - SERVICIO DOMESTICO HERGAR - Via Morelos No. 103 (antes 30), Col. Jajalpa	787-2622
	ECATEPEC - SERVICIO HEGAR - Via Morelos No. 26 Manz. 1 Col. Nuevo Laredo	787-7536
	IXTLAHUACA - POUREPUESTOS ORIGINALES - Plaza Suárez No. 1 - J	
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Aldolfo López Matleos No. 150	797-8131
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Pantitlán No.407 Col. Vicente Villada	765-3371
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Plaza Neza, Local E-27, Col. Benito Juárez	731-9345
	TLALNEPANTLA - CASA MONTOYA - Av. Rio Lerma No. 111	565-8942
	TOLUCA - SERVICIO Y REFAC. TAUN - Ignacio López Rayón Norte No. 211-A. Col. Centro	
GUAMAJUATO	ACAMBARO - PRELAGAS DE ACAMBARO - Vicente Guerrero No. 23-C	2-1445
	CELAYA - ELECTRODOMESTICOS DEL BAJIO - Bejuca No. 103. Col. los Pinos	5-5157
	IRAPUATO - MECAN HOGAR Y/O RYSE DE IRAPUATO - Av. 5 de Mayo No. 518, Col. Independencia	6-4446 y 7-6767
	LEON - ELECTRONICA DIGITAL - Rio Lerma No. 1124. Col. Prados Verdes	11-7381
	LEON - SERVI HOGAR - Pino Suárez No. 314 Col. Centro	16-8006
	MOROLEON - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Guadalupe Victoria No. 25 Col. Centro	
	PENJAMO - ELECTRONICA DEL CENTRO - Hidalgo No. 44-B. Zone Centro	2-0774
	SALAMANCA - REFRIGERACION FONSECA - Calaya No. 107. Col. Guanajuato	7-3475
GUERRERO	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Av. Cuauhtámoc No. 135. Col. Centro	
	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Velázquez de León No. 52. Col. Centro	82-0349
	IGUALA - ELECTRO SURIANA - Av. Bandera Nacional No.1-A	2-1099
HIDALGO	CIUDAD SAHAGUN - SERVICIO ELIZALDE - Av. Huichapán No. 17. Col. Rojo Gómez	3-3930
	PACHUCA - REFAC. Y SERVICIO DE HIDALGO - Fernando Soto No. 102-B	5-1837
JALISCO	CIUDAD GUZMAN - NUEVO RADIO SERVICIO - S.A. DE C.V. - 5 Mayo No. 26	2-3374 y 2-0484
	CIUDAD TUXPAN - SERVO ELECTRICA - Foa. I. Madero No. 27-A	7-2914
	GUADALAJARA - IMPLEMENTOS Y REFAC. DOMESTICAS S.A. DE C.V. - Manuel Avila Camacho No. 1280	23-1927
	GUADALAJARA - PROESA TECNOGAS S.A. DE C.V. - Independencia No. 11	14-6825
	GUADALAJARA - REFAC. ECONOMICAS DE OCCIDENTE. S.A. DE C.V. - Garibaldi No. 1450	25-5819 y 25-3460
	GUADALAJARA - SERVICIO MAYO - Av. Colón No. 783, Sector Juárez	13-0325 y 14-9088
	LAGOS DE MORENO - TECNO-HOGAR - Hidalgo No. 614-A	2-0664
	PUERTO VALLARTA - PROESA TECOGAS DE OCCIDENTE. - Perú No. 1279 Esq. Nicaragua	2-5455 y 2-4989
	TEPATITLAN - TECNO GAS DE LOS ALTOS - Colón No.151	1-0558

ESTADO Y CIUDAD NOMBRE Y DIRECCIÓN. TELEFONO

MICHOACAN	APATZINGAN - REFRIG. Y CLIMAS ARTIF. DE MEXICO - Carl. Apatzingán Cuatro Caminos No. 202. Col. La Nueva 4-5030 y 4-5082 LA PIEDAD - REFRIGERACION CALDERON - Vicente Guerrero No. 109. Zona Centro 2-1504 MORELIA - CASA MARY - Alvaro Obregón No. 22. Zona Centro 2-5415 MORELIA - CENTRAL DOMESTICA DE MORELIA - Av. Morelia Sur No. 618 2-1796 PURUANDIRO - REFACCIONARIA SAN FRANCISCO - Fagoaga No. 72-A. Centro 83-1405 SAHUAYO - REFRI-LAV - Matamoros No. 4 Esq. Morelos 2-3873 y 23895 URUAPAN - EL SURTIDOR DEL HOGAR - Madero No. 12-A 4-2926 ZAMORA - MULT. SERV. PROF. DE ZAMORA - Virrey de Mendoza No. 283-C 5-1108 ZAMORA - RYSE DE IRAPUATO S.A. DE C.V. - Av. 5 de Mayo Esq. Colón 2-3304 y 2-5368 ZITACUARO - DEL CENTRO - Av. Hidalgo Poniente No. 2 3-2191 CUAUTLA - SERVICIO DEL HOGAR - 2 de Mayo No. 104-A 2-2856
MORELOS	CUERNAVACA - MECANICA DOMESTICA INDUSTRIAL - Matamoros No. 410-A Zona Centro 12-4512 CUERNAVACA - SERVICIO Y REFAC., S.A. - Plan de Ayala y Av. Central, Local 6 15-7041 TEPIC - TECNO HOGAR - Av. México No. 37 Sur 2-1936
MAYARIT	CERDADO - CERRAJERIAS REGIA - Carretera Nacional No. 211. Fracc. Las Hadas 5-0383
NUEVO LEON	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Av. Miguel Alemán No.243 Oriente, Col. Lindavista 79-0794 GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Hacienda No. 1234-A Oriente, Fracc. Hda. de Guadalupe 37-3494 y 37-8510 MONTERREY - CERRAJERIA DEL VALLE - Orinoco No. 207 Norte 78-3655 MONTERREY - ELECTRODOMESTICA DE REFACCIONES - Fidel Velázquez No. 1513 Poniente L-4F. Col. La Central 43-6700 y 43-1815 MONTERREY - JOSE F. SEPULVEDA - Ruperto Martínez No. 238 Oriente, Col. Centro 73-1621 MONTERREY - REFAC. DOMESTICAS MONTERREY - Av. Gonzalitos No. 3501 Loc. 44 Col. Mitras Norte 43-8909 y 42-3970 MONTERREY - SERVICIO Y REFAC. HECTOR SEPULVEDA S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 203 Sur 76-9024 SAN NICOLAS DE LAS GARZAS - CERRAJERIAS REGIA - Av. Parque Anahuac No. 105 Oriente. Col. Anahuac 3-6277 OAXACA - SERVICIO ELECTRODOM. APARICIO - Av. Pariférico No. 111, Col. Postal 5-4616 TUXTEPEC - SERVICIO ESPECIALIZADO WHIRLPOOL - José Mania Morelos No. 1234 5-2465
PUEBLA	ATLIXCO - REFAC. DEL HOGAR - Calle Sur No. 503-B 46-5504 PUEBLA - MATERIAL ELECTRICO LA CASA - 10 Oriente No. 15-B 42-4955 TEHUACAN - C. DE SERVICIO ALM. PATJANE - Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro 2-3835 TEZIUTLAN - ALMACENES 5-10-15 - Prol. Av. Juárez No. 2 2-0720 QUERÉTARO - ELECTRONICA "J.M.V." - Calle Peña de Bernal No. 7-B. Col. Las Américas 17-1592 QUERÉTARO - ELECTRODOM ANTONIO - 16 de Septiembre No. 6-C Poniente 12-2149 QUINTANA ROO - AGUILAR REFACCIONES - Av. López Portillo SM 70 Manz. 1 Local, 2 Col. Centro 84-0727 COZUMEL - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Adolfo Rosado Salas No. 33, Depto. 1, Col. Centro 2-1690 CHETUMAL - TALLER DE REP. DE APARATOS ELECTRICOS ALVARADO - Hidalgo No. 89 2-3841 CIUDAD VALLES - REFACCIONARIA DEL HOGAR DE VALLES S.A. - Calle Águilas No. 500 2-1148 SAN LUIS POTOSI - S. L.P. - ELECTRO HOGAR - Julián de los Reyes No. 328 12-2116 S. L.P. - PROV. TECNO HOGAR GIVI - Himno Nacional No. 1410, Col. Las Águilas 12-5808 S. L.P. - SERVICIO ELECTRODOM. ITURBIDE - Damián Carmona No. 685 2-0487 SIMALOA - CULIACAN - SERVICIO DEL HOGAR GOMEZ - Av. Morelos No.183 Norte 3-6995 GUAMUCHIL - ELEC. DOMESTICA E INDUSTRIAL - Zaragoza No. 157 Norte, Col. Juárez 2-1088 LOS MOCHIS - NUEVO JAPON DE LOS MOCHIS - Benito Juárez No. 430 Poniente 2-5850 LOS MOCHIS - TECOGAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V. - Av. Hidalgo No. 545 5-5860 y 5-5247 MAZATLAN - CAMACHO DE MAZATLAN, S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 1211 1-6110 y 2-8420 MAZATLAN - REFAC. DEL HOGAR, S.A. DE C.V. - German Evers No. 1708 Norte 85-1325 y 85-0794 SONORA - CIUDAD OBREGON - TECNI-SERVICIOS GALICIA S.A. DE C.V. - Veracruz No. 435 Sur 3-8033 y 3-3315 GUAYMAS - CENTRAL DE REFACCIONES SERVICIOS - Av. Miguel Alemán No. 75 Sur 2-3244 HERMOSILLO - SERVICIO ELECTRO HOGAR - Guerrero No. 80 Esq. Dr. Noriega 2-1244 TABASCO - COMALCALCO - ELECTROHOGAR 2 HERMANOS - Juárez No. 1102 Esq. Rayón 4-2073 H. CARDEMAS - COMERCIAL LA ESTRELLA - Mader No. 805, Col. Centro 2-0548 VILLAHERMOSA - SERVICIO Y REFAC. FRIAS - Sánchez Megallanes No. 918 2-7002 TAMAULIPAS - CIUDAD VICTORIA - CARLOS A. CARRIZALES PAZ - Adolfo López Mateos No. Local 6 6-1335 MATAMOROS - MUEBLERIA REAL DEL NORTE, S.A. DE C.V.- Juárez y Panamá No. 3-B 13-2122 TAMPICO - COM. ELECTRICA BRICEÑO - H. del Cañonero No. 206 Oriente 12-3175 y 12-1775 TAMPICO - HOSPITAL DE ELECTRODOM - Díaz Mirón No. 909 Oriente 12-6940 TAMPICO - SERVICIO ALLENDE - Olmos No. 602 Norte 12-1999 REYNOSA - PROV. DE RESTAURANTES DE REYNOSA - Calle Bravo No. 500, Centro 22-5679 VERACRUZ - COATZACOALCOS - ACC. Y REFRIG. DEL SURESTE, S.A. DE C.V. - Maipica No. 312 2-1976 CORDOBA - VIC-MAR - Av. 2 No. 921 2-8393 MINATITLÁN - ELECTROREFRIG. CUPIL S.A. DE C.V. - Calle Amelia Riverol No. 10 Col. Playón Sur 3-5714 ORIZABA - SIST. Y EQUIPOS COMPUTACIONALES S.A. DE C.V. - Poniente 2 No. 38 5-0311 POZA RICA - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Mariano Artista, Esq. 16 de Sept., Col. Tajín 3-5119 SAN ANDRÉS TUXTLA - TELE SERVICIO - Dr. Argudín No. 2 2-0570 TUXPAN - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Garizurielz No. 52 4-2016 TUXPAN - REFAC. LINEA BLANCA DE TUXPAN, S.A. DE C.V. - Arteaga No. 1 4-5953 VERACRUZ - ELECTRODOMESTICA DEL PUERTO - Zamora No.1479 38-2154 VERACRUZ - SERVIREFAC. RODRIGUEZ - Carlos Cruz No. 55 Local 4 32-5351 XALAPA - DOMESTICA TAPIA - Av. Rafael Murillo Vidal No. 3-F, Fraco. Enseno 18-8759 YUCATAN - MERIDA - ELECTRODOMESTICOS REFORMA - Calle 72 No. 433-C 28-2137 MERIDA - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Calle 67 No. 511 23-5652 ZACATECAS - FRESNILLO - DOMESTICA MUNOZ - Calle 1858 No. 4, Fracc. González Orlegá 2-5727 JUCHIPILA - TELE SERVICIO LUNA - Nicolás Bravo No. 3, Col. Centro 2-0599 ZACATECAS - REFAC. DOMESTICAS ROMO - Rayón No. 220 2-3664

COMPRADOR:

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Estado _____
Aparato _____ Marca _____

CASA VENDEDORA:

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Estado _____
Modelo _____

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega Año _____ Mes _____ Día _____

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe seguir siempre ciertas medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- **LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**
- Para protegerse del peligro de descarga eléctrica, no coloque la base de la licuadora en agua o en otro líquido.
- Si utiliza el aparato cerca de niños o de personas incapacitadas, deberá vigilar muy de cerca.
- Desenchufe el cordón de la toma de corriente cuando no esté utilizando el aparato, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- **NO OPERE** ningún aparato que tenga el cordón o el enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Devuelva el aparato a Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg, MS 39401 para que lo examinen, reparen o ajusten las piezas eléctricas o mecánicas.
- El uso de aditamentos, incluyendo vasos de enlatado y jarras ordinarias no recomendadas por Osterizer® puede causar lesiones a las personas.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso mientras está licuando, para evitar la posibilidad de lesiones personales severas y/o daño a la licuadora. Puede usarse una espátula de goma, pero sólo cuando la licuadora no esté funcionando.
- Las cuchillas son afiladas, tenga cuidado al manipularlas.
- Para evitar lesiones, nunca coloque las cuchillas de la unidad en la base sin que el vaso esté debidamente colocado.
- Ajuste con firmeza el anillo que retiene el vaso. Si las cuchillas en movimiento son expuestas accidentalmente, pueden causar daños.
- Siempre opere la licuadora con la tapa correctamente colocada.

- Siempre sostenga el vaso mientras funciona la licuadora. Antes de conectar el cable en la toma de corriente, revise que la licuadora esté apagada "Off". Para desconectarla, apáguela y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- Cuando licúe líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa.
NO LLENE el recipiente por encima del nivel de 4 tazas.
En modelos de 6 tazas, **NO LLENE** el recipiente por encima del nivel de 5 tazas. Siempre comience a velocidad mínima. Mantenga las manos y la piel lejos de la abertura a fin de evitar posibles quemaduras.
- **NO LICÚE** líquidos calientes en el vaso Mini-Blend®.
- **NO UTILICE** el aparato en exteriores.
- **NO PERMITA** que el cordón cuelgue de la mesa o del mostrador, o toque superficies calientes,
- **NO DEJE** de atender la licuadora mientras está funcionando.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

El rango máximo de potencia marcado en la unidad está basado según el aditamento que necesita más potencia. Otros aditamentos recomendados podrían necesitar menos.

PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS O CÁNADA SOLAMENTE:

Este aparato cuenta con una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja, simplemente colóquela al réves. Si así no encaja, llame a un electricista de su confianza. **NO INTENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD.**

PARTES Y CUIDADOS DE LA LICUADORA OSTERIZER®

TAPA

La tapa de su licuadora Osterizer® consiste de dos partes, el tapón alimentador y la tapa de vinilo. La tapa es de sellado automático, y está hecha de vinilo resistente a la absorción de olores y manchas. El tapón alimentador es removible para ser usado como una copa de medición y permite una abertura para adicionar otros ingredientes.

VASO

El vaso (diagrama 1, página 27) para la licuadora está graduado para facilitar la medición y está moldeado de material resistente al calor y al frío. La cómoda agarradera y el pico vertidor permiten fácilmente remover las mezclas líquidas, mientras las más espesas son más fáciles de remover por el orificio inferior.

PROCESO DE ENSAMBLADO

El proceso de ensamblado consiste de 3 partes: (diagrama 2, página 27) un anillo de plástico para sellar usado como colchón entre el vaso y el agitador; (diagrama 3, página 27) agitador de acero inoxidable de resistente composición; (diagrama 4, página 27) Anillo con rosca.

MOTOR Y BASE DEL MOTOR

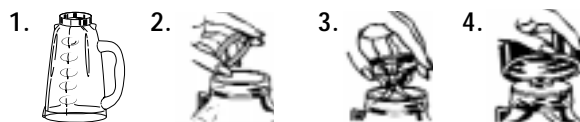
El poderoso motor de velocidades múltiples es el corazón del aparato y está diseñado sólo para esta unidad. Está completamente dentro de la base. El motor tiene un dispositivo de "flotación" para reducir el ruido y el desgaste. Esto permite que el poste cuadrado que sobresale de la base del motor se mueva ligeramente de lado a lado. El poderoso motor procesador de alimentos puede ser sobrecargado. Para evitar esto, siga de cerca estas instrucciones.

CUIDADO Y LIMIEZA DE LICUADORA OSTERIZER®

Las partes del vaso de la licuadora son resistentes a la corrosión, higiénicas y fáciles de limpiar. Antes de usarlo por primera vez y después de cada utilización, separe las partes del vaso y limpie con agua tibia y jabonosa, después enjuague y seque bien. **NO LAVE NINGUNA DE LAS PARTES EN LAVADORA DE PLATOS.** Verifique periódicamente todas las partes antes de volver a ensamblar. Si la cuchilla está atorada o es difícil girarla, **NO USE LA LICUADORA.** Revise cuidadosamente girando la cuchilla en sentido contrario a las manecillas del reloj (los bordes contrarios son filosos). La cuchilla debe de girar libremente. Si el vaso está roto o astillado **NO USE LA LICUADORA.** El uso posterior podría romper el vaso al utilizarlo. Use solamente repuestos recomendados Osterizer® disponibles en un centro de servicio autorizado o en una fábrica. **EL USO DE PARTES DAÑADAS O NO RECOMENDADAS PUEDE CAUSAR LESIONES PERSONALES Y/O DAÑO A LA LICUADORA.** Lea la página 27 para el ensamblado correcto del vaso y las instrucciones de uso. **NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.** La base puede ser limpiada con un trapo húmedo (desconecte primero) El motor está permanentemente lubricado y no requiere otra lubricación adicional. **CUALQUIER SERVICIO DEBE DE SER REALIZADO POR UN CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO.** Este aparato electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se podrá conectar en la toma de corriente de un solo sentido. Si no puede conectar el enchufe en la toma de corriente, dele vuelta al enchufe. Si aún no entra, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe por ninguna razón.

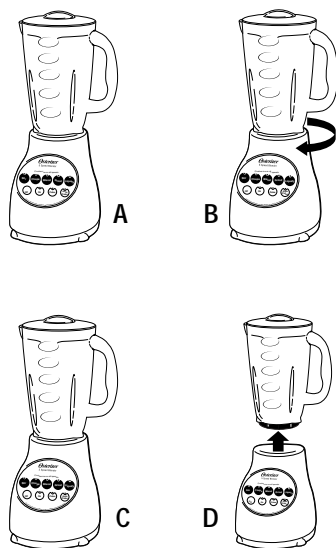
ENSAMBLANDO SU LICUADORA

PRECAUCIÓN: Siga estos importantes pasos para ensamblar, ajustar y montar el vaso de la licuadora rápida y correctamente. SI LA CUCHILLA ES EXPUESTA, PUEDE CAUSAR DAÑO.



1. Dele la vuelta al vaso para que la abertura pequeña quede hacia arriba.
2. Coloque el anillo para sellar sobre la abertura del vaso.
3. Dele la vuelta a la cuchilla del agitador y coloque en la boca del vaso
4. Apriete el anillo con rosca al fondo del vaso. Enbone correctamente. Atornille firmemente.

AJUSTANDO EL VASO



- A. Para ajustar la parte inferior del vaso, coloque el vaso ensamblando con cuidado en el anillo de la base con el asa y el tope del vaso en contacto con el freno derecho.
- B. Usando el asa del vaso, gire hacia la izquierda hasta donde sea posible. Esto asegurará que el fondo del vaso esté correctamente ajustado. Remueva el vaso de la base del motor y levántelo.
- C. Para operar la licuadora, coloque el vaso ensamblado en el anillo de la base del motor con el tope del vaso contra el lado plano del freno de la base del motor. Si el tope del vaso no queda contra el lado plano del freno derecho, remuevalo y colóquelo contra el lado plano del freno izquierdo. Asiente el vaso firmemente y opere.
- D. Para remover el vaso, levántelo (Si no es fácilmente removido, mueva delicadamente de lado a lado y levante, no lo gire). Si el fondo del vaso no puede ser liberado con la mano, coloque el vaso ensamblado en el anillo de la base del motor con el asa enfrente del freno de lado izquierdo. Usando el asa, gire el vaso a la derecha hasta que la parte inferior del vaso se libere.

No intente colocar el vaso o removerlo de la base del motor mientras el motor está funcionando.

SIEMPRE SOSTENGA EL VASO MINI-BLEND® CON UNA MANO CUANDO LO USE

VASOS MINI-BLEND®

Los tamaños de los vasos Mini-Blend® de 6 onzas (250 ml) o 30 onzas (950 ml) están disponibles como un accesorio normalmente no incluido en su licuadora. Para ensamblar y ajustar correctamente, lea las instrucciones en la página anterior. Los vasos Mini-Blend® permiten procesar alimentos y almacenarlos en el mismo recipiente.

NO USE OTRO TIPO DE RECIPIENTES PARA PROCESAR ALIMENTOS. Otros vasos pueden romperse o desatornillarse durante su utilización. No lave ninguna parte, incluyendo el vaso en lavadora de platos. **NO** llene el vaso Mini-Blend® más allá de la **LINEA DE LLENADO**

MAXIMO para permitir que los alimentos se expandan mientras se procesan. Si se llena de más el vaso se puede romper y causar lesiones personales.



CUCHILLA PARA LECHE MALTEADAS

La cuchilla para hacer leches malteadas también está disponible como un accesorio... normalmente no incluido en su licuadora. Para ensamblar y ajustar correctamente lea las instrucciones en la página anterior. La cuchilla para hacer leches malteadas está diseñada para hacer leches malteadas espesas, consistentes principalmente de helado y leche. Frutas suaves y galleta molida también pueden ser agregadas cuando se utilice esta cuchilla. No se debe agregar dulces duros, nueces y otro tipo de alimento duro al usar esta cuchilla. **USE LA CUCHILLA PARA MALTEADAS ÚNICAMENTE EN LA VELOCIDAD MÁS RÁPIDA. NO LAVE NINGUNA PARTE, INCLUYENDO LA CUCHILLA PARA HACER LECHE MALTEADAS EN UNA LAVADORA DE PLATOS.**

COMO FUNCIONA SU LICUADORA OSTERIZER®

Su licuadora Osterizer® es un aparato electrodoméstico de múltiples velocidades, que opera en un amplio rango de velocidades de la más lenta hasta la más rápida. Este rango de velocidades hace la preparación de los alimentos fácil, interesante y también ahorra tiempo porque su licuadora Osterizer® procesa alimentos en segundos.

Además, su licuadora Osterizer® tiene dos distintos métodos de operación: **CONTINUO** para licuar, mezclar, y picar finamente y **CICLO CONTROLADO DE LICUADO**, usado para moler piezas picadas de alimentos, tales como vegetales picados, nueces o quesos. Hay varias maneras diferentes de operar el dispositivo de **CICLO CONTROLADO DE LICUADO**, pero todas se relacionan con accionar el motor de encendido "on" a apagado "off" intermitentemente. Durante la porción "on" del ciclo, los alimentos son molidos y removidos fuera del camino de las cuchillas. Durante la posición "off" del ciclo, los alimentos regresan sobre las cuchillas para hacer el procesamiento más uniforme. **EN ESTE INSTRUCTIVO, EL DISPOSITIVO DEL CICLO CONTROLADO DE LICUADO ES REFERIDO COMO UN CICLO.**

NOTA: Un ciclo consiste en operar la licuadora por 2 segundos y después permitir un alto total de la cuchilla.

COMO USAR SU LICUADORA

3 VELOCIDADES

Las 3 velocidades son Remover, Mezclar y Licuar.

PARA OPERACIÓN CONTINUA

Todos los botones de velocidad son controles de velocidad continua excepto por el botón Pulse que es un botón de ciclo controlado.

Presione el botón "ON" para encender la licuadora. Una luz roja intermitente indica que la licuadora está encendida. Coloque la mano encima del vaso y después seleccione el botón de "velocidad" deseada. Una vez que la velocidad deseada ha sido seleccionada. Se encenderá de color rojo para indicar su selección. Presione el botón "OFF" para apagar la licuadora. La licuadora estará apagada cuando no haya ninguna luz roja encendida.

PARA OPERACIÓN CON CICLO CONTROLADO

Botón Pulse

Presione el botón "ON" para encender la licuadora. Una luz roja intermitente indica que la licuadora está encendida. Coloque la mano encima del vaso y presione el botón de "PULSE". Una vez que el botón "PULSE" es presionado, se pondrá de color rojo para indicar su selección. Mantenga presionado el botón aproximadamente 2 segundos, después libere y permita que las cuchillas hagan un alto total. El botón "PULSE" siempre funciona a velocidad máxima. Repita los ciclos hasta que los contenidos obtengan la consistencia deseada. Presione el botón "OFF" para apagar la licuadora. La licuadora estará apagada cuando no haya ninguna luz roja encendida.

5 Velocidades

Las cinco velocidades son Remover, Picar, Mezclar, Moler y Licuar

PARA OPERACIÓN CONTINUA

Todos los botones de velocidad son controles de velocidad continua excepto por los botones Pulse y Auto Pulse que son botones de ciclo controlado.

Presione el botón "ON" para encender la licuadora. Una luz roja intermitente indica que la licuadora está encendida. Coloque la mano encima del vaso y después seleccione el botón de "velocidad" deseada. Una vez que la velocidad deseada ha sido seleccionada. Se encenderá de color rojo para indicar su selección. Presione el botón "OFF" para apagar la licuadora. La licuadora estará apagada cuando no haya ninguna luz roja encendida.

NOTA: El botón "Pulse" puede ser presionado por más de 2 segundos si es necesario.

PARA OPERACIÓN CON CICLO CONTROLADO

Los botones Pulse y Auto Pulse son botones de ciclo controlado

Botón Pulse

Presione el botón "ON" para encender la licuadora. Una luz roja intermitente indica que la licuadora está encendida. Coloque la mano encima del vaso y presione el botón de "PULSE". Una vez que el botón "PULSE" es presionado, se pondrá de color rojo para indicar su selección. Mantenga presionado el botón aproximadamente 2 segundos, después libere y permita que las cuchillas hagan un alto total. El botón "PULSE" siempre funciona a velocidad máxima. Repita los ciclos hasta que los contenidos obtengan la consistencia deseada. Presione el botón "OFF" para apagar la licuadora. La licuadora estará apagada cuando no haya ninguna luz roja encendida.

NOTA: El botón "Pulse" puede ser presionado por más de 2 segundos si es necesario.

Botón Auto Pulse

La función Auto Pulse le permite controlar la velocidad de la función Pulse.

Presione el botón "ON" para encender la licuadora. Una luz roja intermitente indica que la licuadora está encendida. Coloque la mano encima del vaso y presione el botón de "AUTO PULSE". Una vez que el botón "AUTO PULSE" es presionado, se pondrá de color rojo para indicar su selección. Presione la velocidad deseada para el auto pulse y la licuadora funcionará a esa velocidad por 2 segundos, después parará por 2 segundos y la licuadora repetirá este procedimiento por un minuto. Repita los ciclos hasta que los contenidos obtengan la consistencia deseada. Presione el botón "OFF" para apagar la licuadora. La licuadora estará apagada cuando no haya ninguna luz roja encendida.

NOTA: Puede presionar "AUTO PULSE" mientras que la licuadora ya está en funcionamiento e iniciará la secuencia de encendido y apagado a la velocidad actual a la que está funcionando durante un minuto. Mientras transcurre ese minuto, la licuadora puede detenerse en cualquier momento apretando el botón "OFF".

NOTA: El botón "Pulse" puede ser presionado por más de 2 segundos si es necesario.

Para Procesar Alimentos

- Ensamble el vaso (vea página 27, Ensamblando Su Licuadora).
- Ponga los ingredientes dentro del vaso de la licuadora, cubra firmemente y coloque el vaso en el anillo de la base del motor (Vea página 27, Ajustando el Vaso).

QUE HACER Y QUE NO HACER

QUE HACER:

- Use solamente la línea de voltaje y frecuencia que se especifica en la parte inferior de la licuadora.
- Siempre opere la licuadora en una superficie limpia y seca para prevenir que el aire pueda llevar material extraño o agua en el motor.
- Ponga primero las porciones líquidas de las recetas en el vaso de la licuadora salvo que las instrucciones de la receta indiquen lo contrario.
- Corte todas las frutas y vegetales, carnes, pescados y mariscos en pedazos no mayores de 3/4" (1.8 cm) a 1" (2.5 cm). Corte todos los tipos de quesos en pedazos no mayores de 3/4" (1.8cm).
- Use una espátula de goma para empujar los ingredientes para que sean licuados junto con la porción líquida, **SÓLO** cuando el motor está **APAGADO**.
- Coloque la tapa firmemente en el vaso de la licuadora antes de empezar, y ponga la mano sobre la tapa del vaso cuando encienda el motor.
- Remueva salsas espesas, crema de cacahuete, mayonesa y productos de consistencia similar desensamblando la parte inferior del vaso y empujando la mezcla hacia abajo, sirva directamente en platos o en recipientes para almacenar.
- Vierta la mezcla de la licuadora si su consistencia es líquida o semilíquida como las de los panqués o pasteles

- Permita que los vegetales cocidos y los caldos se enfíen antes de vaciar en el vaso para procesar.
- Cambie a una velocidad más alta si el motor parece esforzarse cuando opera en una velocidad más baja para evitar que se sobrecarge.
- Use un vaso Mini-Blend® o de 5 tazas para procesar limadura de cítricos, granos de café o granos de cereal. Sólo use vasos de vidrio para procesar especies enteras o quesos duros.

QUE NO HACER:

- **NO** espere que su licuadora reemplace todos sus aparatos de cocina. No molerá papas, batirá claras de huevo, ni hará substitutos de cubiertas de pastel, molerá carne cruda, amasará, ni extraerá jugos de frutas y vegetales.
- **NO** procese las mezclas por mucho tiempo. Recuerde que la licuadora realiza su trabajo en segundos, no minutos. Es mejor parar y verificar la consistencia después de algunos segundos, que licuar de más y tener una mezcla demasiado fina.
- **NO** sobrecargue el motor con peso extra o cosas muy grandes. Si el motor se traba, apáguelo inmediatamente, desconecte el cordón de la toma de corriente y retire una porción de la cantidad a mezclar antes de empezar otra vez.
- **NO** intente remover el vaso de la base del motor o reemplazarlo hasta que el motor haya llegado a un alto total. Las partes de la licuadora se pueden dañar.
- **NO** quite la tapa del vaso mientras procesa, ya que los alimentos pueden salpicar. Use el tapón alimentador para agregar otros ingredientes.
- **NO** coloque las cuchillas ensambladas sobre la base del motor sin antes ensamblarlas en el vaso de la licuadora. Lesiones personales severas pueden ocurrir si se enciende el motor.
- **NO** use ningún utensilio, incluyendo espátulas en el vaso mientras el motor está funcionando. Pueden caer en las cuchillas en movimiento, romper el vaso y causar lesiones severas.
- **NO** use NINGUN vaso no recomendado por el fabricante para procesar alimentos. Otros vasos pueden romperse o aflojarse durante el funcionamiento y pueden provocar lesiones.
- **NO** use los vasos Mini-Blend® para procesar especies enteras (excepto grano de pimienta) o quesos duros, ya que pueden romper el vaso Mini-Blend® y causar lesiones.

**Los siguientes accesorios y partes de repuesto
pueden ser compradas para usarse con la Licuadora Osterizer®
llamando al 1-800-597-5978:**

- Vaso de Plástico para Licuadora (Modelo 4917)
- Vaso Cuadrado de Vidrio para Licuadora (Modelo 4918)
- Vaso Redondo de Vidrio para Licuadora (Modelo 4919)
- Vaso Mini-Blend® (Modelo 4937)
- Anillo de Goma para Sellar (Modelo 4902-3)
- Tapa con Tapón Alimentador (Modelo 4903-3)
- Anillo para Sellar (Modelo 4900-3)
- Cuchilla (Modelo 4901-3)
- Cuchilla para Triturar Hielo (Modelo 4961)
- Equipo para Leche Malteada—Vaso Térmico y Cuchilla para Leche Malteada (Modelo 4971)
- Vaso para Licuadora Térmico (Modelo 6671)
- Cuchilla para Leche Malteada (Modelo 6670)

GARANTÍA DE 1 AÑO

Sunbeam Products Inc. garantiza al comprador original, sujeto a limitaciones y exclusiones que se estipulan en seguida, que este producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y en la mano de obra durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el desgaste de partes o daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con un voltaje o corriente no adecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por cualquier persona que no sea de un centro de servicio autorizado.

Nuestra obligación está limitada a la reparación o a la reposición, bajo la opinión del fabricante, de este producto durante el período de la garantía, si el producto se envía gastos previamente pagados, con el número de modelo y la fecha original de compra, directamente a la siguiente dirección:

Para productos comprados en Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
95 W.L. Runnels Industrial Drive
Hattiesburg, MS 39401**

Para productos comprados en Canadá:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION(KND)
100 Alfred-Kuehne Boulevard
Brampton, ON L4T 4K4**

No regrese este producto al lugar de compra o al fabricante; al hacer esto retrasará el proceso del reclamo de su garantía.

Respuestas a sus preguntas sobre esta garantía o sobre la estación de servicio autorizado más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-597-5978 o escriba a Sunbeam – Consumer Affairs, al P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Respuestas a preguntas sobre esta o sobre la estación de servicio autorizado canadiense más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-667-8623. Para información sobre la garantía o sobre la localización de un centro de servicio autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá, por favor revise la tarjeta garantía del servicio que se incluye en el empaque del producto.

RECHAZO DE RESPONSABILIDADES

Reparación de productos o reposiciones como se ofrecen en esta garantía es su único remedio.

SUNBEAM PRODUCTS, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE QUE OCURRA POR LA VIOLACIÓN DE LOS TÉRMINOS EXPLÍCITOS O IMPLÍCITOS DE LA GARANTÍA DE ESTE PRODUCTO O DE CUALQUIER PARTE DE ESTE. A EXCEPCIÓN DEL ALCANCE PROHIBIDO POR LA LEY APLICABLE, SUNBEAM PRODUCTS, INC. RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O COMERCIAL, O AJUSTES HECHOS PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SOBRE ESTE PRODUCTO O CUALQUIER PARTE DE ESTE.

Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Sempre que utilizar eletrodomésticos, você deve tomar algumas medidas básicas de segurança, como as que seguem:

- **LEIA E GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES.**
- Para evitar risco de choque elétrico, não submerja o fio, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado por, em ou perto de crianças ou pessoas incapacitadas.
- Desconecte o aparelho, sempre que ele não estiver em uso e antes de efetuar sua limpeza
- Evite entrar em contacto com as partes em movimento.
- **NÃO** use nenhum aparelho eletrônico que tenha o cabo ou a tomada danificada, ou após ter apresentado algum defeito ou após caído no chão. Neste caso, leve o aparelho à Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg MS, 39401 para revisão ou conserto.
- O uso de peças de reposição incluindo latas ou jarras comus não recomendadas pelo Osterizer® podem causar ferimentos
- Enquanto o liquidificador estiver em funcionamento, não coloque as mãos e utensílios dentro do copo do liquidificador, pois este pode causar acidentes pessoais e/ou danificar o aparelho e o fio da tomada e use somente espátulas de borracha.
- As lâminas são afiadas. Use com cuidado.
- Nunca coloque as lâminas na base sem que o copo do liquidificador esteja bem encaixado.
- Encaixe o copo da base firmemente. Acidentes podem ocorrer caso as lâminas em movimento sejam expostas.
- Sempre use o liquidificador com a tampa na posição correta.

- Sempre segure o copo enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Caso o copo vire enquanto o motor estiver em funcionamento, desligue o aparelho e encaixe o copo da base.
- Ao processar líquidos quentes, retire o copo de medidas da tampa. Ao encher o liquidificador, **NÃO** ultrapasse o nível de quatro copos. No modelo de seis copos, **NÃO** ultrapasse o nível de cinco copos. Sempre comence o processamento em uma velocidade mais baixa. Enquanto em funcionamento, mantenha as mãos e qualquer parte do corpo exposta fora do alcance do aparelho para prevenir o risco de queimaduras.
- **NÃO** processe líquidos quentes nas jarras Mini-Blend.[®]
- **NÃO** use o aparelho ao ar livre.
- **NÃO** deixe o fio pendurado para fora de mesa ou superfície onde o aparelho estiver sendo utilizado, ou em contacto com superfícies quentes.
- **NÃO** deixe o seu liquidificador sozinho enquanto este estiver em funcionamento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SOMENTE PARA Uso DOMÉSTICO

A porcentagem máxima como está marcada na unidade basea-se no acessório que carrega grandes cargas. Outros acessórios recomendados podem requerer significativamente menor potência.

PARA PRODUTOS COMPRADOS SOMENTE NOS ESTADOS UNIDOS & CANADÁ

Para evitar risco de choque elétrico, este aparelho conta com um plugue polarizado (um dos contatos é mais largo do que o outro). Como recurso de segurança, este plugue encaixa-se somente em um plug unidirecional polarizado. Se o plug não se encaixar totalmente dentro da tomada, inverta o mesmo. Se ainda assim não encaixar, contate um eletricitista competente. **NÃO TENHA DESATIVAR ESTE RECURSO DE SEGURANÇA.**

PARTES E CUIDADOS DO LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

TAMPA

A tampa do seu liquidificador Osterizer® contém duas partes, o copo de medidas e a cobertura de vinyl. A cobertura é auto vedante e é feita de vinyl resistente a absorção de cheiros e manchas. O copo de medidas é removível e permite uma abertura para adicionar alimentos ou outros ingredientes e pode ser usado também como medidor.

COPO

O copo (diagrama 1, página 36) do liquidificador é gradualemente marcada com medidas e seu formato é feito de um material resistente ao calor e ao frio. A alça e bico facilitam a transferência das misturas líquidas enquanto misturas mais espessas são removidas mais facilmente na parte inferior do copo.

MONTAGEM

A montagem é feita em três partes; (diagrama 2, página 36) um anel vedante é usado entre o copo e a lâmina; (diagrama 3, página 36) lâmina feita de aço de alta qualidade; (diagrama 4, página 36) um recipiente de rosca para o fundo.

MOTOR E BASE

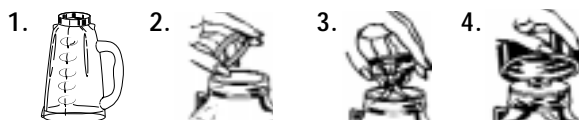
O potente motor com várias velocidades é a parte mais importante do seu aparelho e foi desenhado só para esta unidade. O motor é completamente acoplado ao resto do aparelho. Usa um mecanismo "de flutuação livre" que reduz o barulho e o uso. Isto permite que o quadrado afixado na base mova um pouco de um lado para o outro. O potente motor para processamento de alimentos poderá sobrecarregar. Para evitar esta possibilidade, siga atentamente as instruções contidas neste manual.

CUIDADOS E LIMPEZA DO SEU LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

As partes do copo do seu liquidificador são resistentes a corrosão, higiêncas e fácil de limpar. Desmonte as partes do copo do seu liquidificador e lave-as com água morna e detergente, enxagüe e seque bem antes de usar o seu aparelho pela primeira vez e depois de todas as vezes que for usado. **NÃO LAVE NENHUMA DAS PARTES EM NENHUMA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICA.** Cheque periodicamente todas as partes antes de montá-las. Se as lâminas estiverem presas ou encontrando dificuldade para girar, **NÃO USE O LIQUIDIFICADOR.** Cheque cuidadosamente as lâminas virando-as no sentido horário (lados opostos são afiados). As lâminas deverão virar livremente. Se o vidro do copo estiver rachado ou quebrado na ponta **NÃO USE O LIQUIDIFICADOR.** O uso do aparelho pode resultar na quebra do copo durante o funcionamento do mesmo. Use somente peças de reposição Osterizer® disponíveis nas autorizadas ou na fábrica. **O USO DE PARTES DANIFICADAS OU NÃO RECOMENDADAS PODEM RESULTAR EM ACIDENTES PESSOAIS E/OU DANIFICAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR.** Veja página 36 para a montagem correta do copo e instruções. **NUNCA COLOQUE A BASE DO MOTOR IMERSA EM ÁGUA.** A parte exterior do aparelho pode ser limpa com um pano úmido (primeiro desligue o fio elétrico da tomada). O motor é permanentemente lubrificado e não requer nenhuma lubrificação adicional. **QUALQUER TIPO DE CONserto DEVE SER FEITO POR UMA AGÊNCIA AUTORIZADA.**

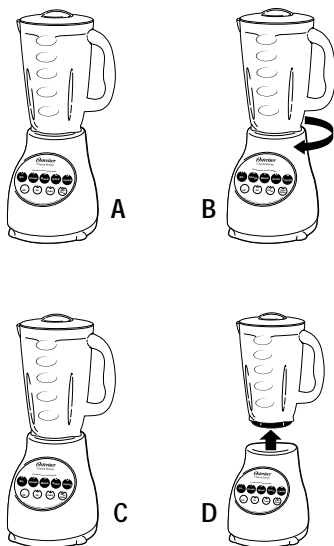
MONTANDO O SEU LIQUIDIFICADOR

CUIDADO: Siga as instruções para montar, apertar, e montagem das lâminas no copo e corretamente. ACIDENTES PODEM OCORRER CASO AS LÂMINAS EM MOVIMENTO SEJAM EXPOSTAS.



1. Vire o copo de cabeça para baixo para que a pequena abertura esteja na parte superior.
2. Coloque o anel vedante na abertura do copo.
3. Vire o suporte das lâminas de cabeça para baixo e coloque-o na boca inferior do copo.
4. Encaixe o copo da base no copo do liquidificador. Trave os encixes corretamente. Atarraxe firmemente.

MONTAGEM DO COPO



- A. Para encaixar o fundo do copo coloque-o com segurança encaixado na base do motor com a alça e o suporte alinhado a trava direita.
- B. Utilizando a alça do copo vire-o para a esquerda o máximo possível. Isto garante que o fundo do copo está preso com firmeza. Remova o copo da base do motor e monte-o.
- C. Para operar o liquidificador coloque o copo montado no anel da base do motor com o suporte do copo contra a parte lisa do motor. Se o suporte do copo não for colocado contra a parte lisa da trava direita remova novamente e recolque-o contra a parte lisa da trava esquerda. Coloque o copo com firmeza e coloque-o em funcionamento.
- D. Para retirar o copo levante-o diretamente para cima (Não é fácil de remover o copo. Gentilmente sacuda o copo sem torcê-lo e levante-o diretamente para cima.). Caso não consiga desatarrachar o fundo do copo com suas mãos coloque o copo no anel da base do motor com a alça alinhada à trava esquerda. Usando a alça vire o copo para a direita até que o fundo desatarrache.

Não retire ou coloque o copo no motor da base enquanto este estiver em funcionamento.

SEMPRE SEGRE O COPO COM UMA DAS MÃOS ENQUANTO UTILIZAR AS JARRAS MINI-BLEND®

JARRAS MINI-BLEND®

As jarras Mini-Blend® de 6 copos (250 ml) ou as de 30 onças (950 ml) estão à venda como acessório não fazendo parte do conjunto do liquidificador. Para montagem correta e segura veja instruções acima e na página anterior. As jarras Mini-Blend® permitem que o processamento e a estocagem dos alimentos sejam feitas no mesmo recipiente.

NÃO UTILIZE OUTROS TIPOS DE JARRAS PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS.

Jarras comuns podem quebrar e desencaixar durante o funcionamento. Não lave nenhuma das partes, nem o copo em máquinas de lavar louças automáticas. **NÃO** encha as jarras Mini-Blend® acima **DA LINHA LIMITE MÁXIMA DO COPO** para permitir a expansão dos alimentos durante o processamento. Ultrapassar o limite pode fazer com que a jarra quebre podendo causar acidentes.



LAMINAS DE MILK SHAKE

As lâminas para milk shake também estão à venda como acessório ...não fazendo parte do conjunto do liquidificador. Para montagem correta e segura veja instruções acima e na página anterior.

As lâminas para milk shake foram desenhadas para produzir um milk shake encorpado feito com sorvete e leite. Frutas macias e migalhas de biscoitos também podem ser usadas para os milk shakes quando forem usadas as lâminas para milk shake. Balas duras, nozes e alimentos duros não devem ser adicionados ao milk shake durante o uso das lâminas. **USE A LÂMINA PARA MILKSHAKE POSICIONADA SOMENTE NA VELOCIDADE MAIS ALTA. NÃO LAVE NENHUMA DAS PARTES, NEM AS LÂMINAS PARA MILK SHAKE EM MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICAS.**

COMO FUNCIONA SEU LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

Seu liquidificador Osterizer® é um aparelho doméstico de multiplas velocidades variando de velocidade lenta para uma velocidade muito acelerada. Esta variação de velocidades facilita o preparo dos alimentos, e também economiza tempo porque o seu liquidificador Osterizer® processa os alimentos em segundos.

Acrescentando, seu liquidificador Osterizer® contém dois métodos distintos de operação: **CÍCLO CONTÍNUO** para misturar, liquificar e moer; e **CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS**, usado para fatiar pedaços de alimento como por exemplo: pedaços de vegetais, nozes ou queijos. Existem diversas maneiras de operar o **CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS**. Mas todos envolvem ligar e desligar o motor intermitentemente. Durante o ciclo de "ligamento" o alimento é fatiado tirado do contato com as lâminas. Durante o ciclo de "desligamento" o alimento é distribuído ao redor das lâminas para que o processamento seja mais uniforme. **NESTE LIVRO, A CARACTERÍSTICA DO FUNCIONAMENTO CONTROLADO DE MISTURAS É TRATADO COMO CICLO.**

NOTA: Um ciclo consiste em operar as lâminas por dois segundos permitindo-as chegar a um ponto morto até parar.

COMO FUNCIONA SEU LIQUIDIFICADOR

3 - VELOCIDADES

As três velocidades são Mexer, Misturar e Liquefazer.

PARA FUNCIONAMENTO CONTÍNUO

Todas os botões são para velocidade contínua exceto o botão Pulse que é um botão de ciclo controlado.

Pressione o botão "ON / LIGAR" para ligar o liquidificador. Uma luz vermelha piscando indica que o liquidificador está ligado. Descanse a mão na parte de cima da jarra e aperte o botão para a velocidade desejada. Uma vez que a velocidade desejada for selecionada, ela ficará vermelha para indicar a sua escolha. Aperte o botão "OFF / DESLIGAR" para desligar o liquidificador. O liquidificador estará desligado quando a luz vermelha não estiver aparecendo.

PARA FUNCIONAMENTO CONTROLADO

Função do Botão Pulse

Pressione o botão "ON / LIGAR" para ligar o liquidificador. Uma luz vermelha piscando indica que o liquidificador está ligado.

Descanse a mão na parte de cima da jarra e aperte o botão "PULSE". Uma vez que o botão "PULSE" for apertado, ele ficará vermelho para indicar a sua escolha. Continue apertando o botão por 2 segundos e logo libere o botão para permitir que as lâminas parem. O botão "PULSE" está sempre em velocidade máxima. Repita o ciclo até que a consistência desejada seja atingida.

Aperte o botão "OFF / DESLIGAR" para desligar o liquidificador. O liquidificador estará desligado quando a luz vermelha não estiver aparecendo.

5 - VELOCIDADES

As 5 velocidades são Mexer, Cortar, Misturar, Triturar e Liquefazer.

PARA FUNCIONAMENTO CONTÍNUO

Todas os botões são para velocidade contínua exceto os botões Pulse e Auto Pulse que são botões de ciclo controlado.

Pressione a velocidade desejada para auto pulse e o liquidificador irá funcionar na função Pulse por 2 segundos, e ficará desligado por 2 segundos e repetirá esse ciclo durante um minuto.

Pressione o botão "ON / LIGAR" para ligar o liquidificador. Uma luz vermelha piscando indica que o liquidificador está ligado. Descanse a mão na parte de cima da jarra e aperte o botão para a velocidade desejada. Uma vez que a velocidade desejada for selecionada, ela ficará vermelha para indicar a sua escolha. Aperte o botão "OFF / DESLIGAR" para desligar o liquidificador. O liquidificador estará desligado quando a luz vermelha não estiver aparecendo.

PARA FUNCIONAMENTO CONTROLADO

Os botões Pulse e Auto Pulse são de ciclo controlado.

Função do Botão Pulse

Pressione o botão "ON / LIGAR" para ligar o liquidificador. Uma luz vermelha piscando indica que o liquidificador está ligado. Descanse a mão na parte de cima da jarra e aperte o botão "PULSE". Uma vez que o botão "PULSE" for apertado, ele ficará vermelho para indicar a sua escolha.

Continue apertando o botão por 2 segundos e logo libere o botão para permitir que as lâminas parem. O botão "PULSE" está sempre em velocidade máxima. Repita o ciclo até que a consistência desejada seja atingida. Aperte o botão "OFF / DESLIGAR" para desligar o liquidificador.

O liquidificador estará desligado quando a luz vermelha não estiver aparecendo.

NOTA: O botão Pulse pode ser pressionado por mais de 2 segundos caso seja necessário.

Função do Botão Auto Pulse

A função Auto Pulse permite que você controle a velocidade da função Pulse.

Pressione o botão "ON / LIGAR" para ligar o liquidificador. Uma luz vermelha piscando indica que o liquidificador está ligado. Descanse a mão na parte de cima da jarra e aperte o botão "AUTO PULSE". Uma vez que o botão "AUTO PULSE" for apertado, ele ficará vermelho para indicar a sua escolha.

Pressione a velocidade desejada para auto pulse e o liquidificador irá funcionar na função Pulse por 2 segundos, e ficará desligado por 2 segundos e repetirá esse ciclo durante um minuto. Repita o ciclo até que a consistência desejada seja atingida. Aperte o botão "OFF / DESLIGAR" para desligar o liquidificador. O liquidificador estará desligado quando a luz vermelha não estiver aparecendo.

NOTA: Você pode pressionar "AUTO PULSE" enquanto o liquidificador estiver em funcionamento e ele começará a sequência liga/desliga na velocidade que foi escolhida anteriormente durante um minuto. Durante esse minuto o liquidificador pode ser desligado a qualquer momento simplesmente apertando o botão "OFF/DESLIGAR".

NOTA: O botão Pulse pode ser pressionado por mais de 2 segundos caso seja necessário.

PROCESSAMENTO DO ALIMENTO

- Monte o copo (Veja página 36, Montando o Seu Liquidificador).
- Coloque os ingredientes dentro do copo do liquidificador, tampe-o firmemente e coloque o copo no anel do motor da base (Veja página 36, Montagem do Copo).

PROCEDIMENTOS CORRETOS E INCORRETOS

CORRETOS:

- Use somente voltagem e frequência especificada na parte inferior do aparelho.
- Utilize sempre o aparelho em um espaço limpo e seco para prevenir sujeira e água entrem dentro do motor.
- Coloque os líquidos das receitas no copo do liquidificador antes dos sólidos a não ser que a receita especifique o contrário.
- Corte todas as frutas, vegetais, cozidos, peixes e outros alimentos rígidos em pedaços não maiores que 3/4" (1.8 cm) a 1" (2.5 cm). Corte todos os tipos de queijos em pedaços não maiores que 3/4" (1.8 cm).
- Utilize espátulas de borracha para empurrar os ingredientes sólidos a serem fatiados dentro da porção líquida da receita **SOMENTE** quando o motor estiver **DESLIGADO**.
- Coloque a tampa firme no copo antes de usar o aparelho e segure a tampa com sua mão quando estiver começando e quando este tiver em funcionamento.
- Retire alimentos consistentes como maionese, manteiga, molhos e patês removendo o suporte das lâminas e retirando a mistura pela parte inferior do copo.
- Quando a mistura for de consistência líquida ou semi-líquida como massa de bolo verta do copo do aparelho.

- Deixe que vegetais cozidos e caldos esfriarem antes de colocá-los dentro do copo do aparelho.
- Mude a velocidade do motor para uma mais alta quando sentir que o motor está sendo forçado em uma velocidade mais baixa assim você evitará que o motor fique sobrecarregado.
- Use o Mini-Blend® ou um copo de 5 xícaras do liquidificador para o processamento de cítricos, grãos de café ou cereais. Use somente copos de vidro para processar condimentos e queijos duros.

INCORRETO

- **NÃO** espere que o seu liquidificador substitua todos os eletrodomésticos. O seu liquidificador não esmaga a batata, não bate claras em neve ou faz cremes, não moe carne crua, não mistura massas espessas ou extrai sucos de frutas e vegetais.
- **NÃO** processe os alimentos por tempo muito longo. Lembre-se de que o liquidificador processa em poucos segundos.
- **NÃO** sobrecarregue o motor com excesso de peso e tamanho dos alimentos. Caso o motor pare de repente desligue imediatamente o fio da tomada, retire parte do alimento e recomece o processo.
- **NÃO** tente retirar, ou colocar o copo da base do motor enquanto o aparelho não estiver totalmente parado. As partes do aparelho podem ficar danificadas.
- **NÃO** retire a tampa do copo enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pois que o alimento pode respingar. Use o copo da tampa para adicionar ingredientes.
- **NÃO** guarde o suporte da lâmina na base do motor sem montar corretamente ao copo. Acidentes perigosos podem acontecer caso o aparelho seja ligado acidentalmente.
- **NÃO** utilize nenhum utensílio nem espátulas no copo enquanto o motor estiver em funcionamento. Podem agarrar-se nas lâminas em movimento, quebrar o copo e causar um acidente perigoso.
- **NÃO** use NENHUM copo não recomendado pelo fabricante para processar os alimentos. Outros copos podem quebrar ou afrouxar durante o processamento e causar um acidente perigoso.
- **NÃO** use as jarras Mini-Blend® para o processamento de condimentos (exceto para pimentas) ou queijos duros pois estes podem quebrar as jarras Mini-Blend® e causar um acidente perigoso.

Os seguintes acessórios e reposições podem ser comprados separadamente para o uso do seu liquidificador Osterizer® pelo telefone 1-800-597-5876:

- Copo de Plástico para o Liquidificador (Modelo 4917)
- Copo De Vidrio Quadrado para o Liquidificador (Modelo 4918)
- Copo De Vidrio Redondo para o Liquidificador (Modelo 4919)
- Copos Mini-blend® (Modelo 4937)
- Tampa Com Rosca Da Parte Inferior.(Modelo 4902-3)
- Tampa Com Copo De Medidas. (Modelo 4903-3)
- Anéis De Vedação (Modelo 4900-3)
- Lâmina (Modelo 4901-3)
- Lâmina De Moer Gelo (Modelo 4961)
- Kit De Acessórios Térmicos Para Milk Shake–Jarra E Lâmina De Milk Shake (Modelo 4971)
- Copo Para Liquidificador Térmico (Modelo 6671)
- Lâmina De Milk Shake (Modelo 6670)

GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

A Sunbeam Products Inc. concede garantia ao comprador original, sujeita às limitações e exclusões estipuladas abaixo, de que este produto não apresentará fisicamente defeitos mecânicos e elétricos devido ao material ou mão de obra, durante um ano a partir da data de compra. Esta garantia não cobre o gasto normal das peças ou os danos devidos às seguintes causas: uso negligente ou inadequado do produto, uso de voltagem ou corrente inapropriada, uso que contrarie as instruções operacionais, ou desmontagem, reparo ou alteração realizada por pessoa que não pertença ao quadro de profissionais do centro de assistência técnica autorizada.

Nossa responsabilidade pelo presente se limita ao reparo ou substituição, a critério do fabricante, do produto durante o período de garantia, contanto que o produto, acompanhado do número de modelo e do comprovante de compra com a data original, seja enviado com porte postal pago, diretamente ao seguinte endereço:

Para produtos comprados nos Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
95 W.L. Runnels Industrial Drive
Hattiesburg, MS 39401**

Para produtos comprados no Canadá:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
100 Alfred-Kuehne Boulevard
Brampton, ON L4T 4K4**

Não devolva o produto ao local de compra ou ao fabricante; se o fizer poderá atrasar o seu processo de reivindicação de garantia.

No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo poderá ligar grátis para 1-800-597-5978 ou escrever para: Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo no Canadá poderá ligar grátis dentro do Canadá para 1-800-667-8623. Para informação sobre garantia fora dos Estados Unidos ou do Canadá queira procurar o telefone e endereço no cartão de serviço de garantia incluído na embalagem do produto.

EXONERAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

De acordo com esta garantia, o cliente tem como único recurso jurídico o reparo ou a substituição do produto. **A SUNBEAM PRODUCTS INC. NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO INCIDENTAL OU QUE OCORRA COMO CONSEQUÊNCIA DA VIOLAÇÃO DOS TERMOS EXPLÍCITOS OU IMPLÍCITOS DA GARANTIA DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE. SALVO NO QUE FOR PROIBIDO PELA LEI PERTINENTE, A SUNBEAM PRODUCTS, INC. EXONERA-SE DA RESPONSABILIDADE DE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS DE PODER DE VENDA OU DE ADEQUAÇÃO PARA UM DETERMINADO FIM DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE.**

Alguns estados e províncias não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequenciais, nem permitem limitações sobre o tempo de duração de uma garantia implícita, portanto as limitações ou exclusões citadas acima poderão não ser pertinentes ao caso do cliente. Esta garantia concede direitos jurídicos específicos ao cliente, entretanto este poderá ter outros direitos que poderão variar de acordo com o estado e a província em questão.

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS



©1997 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.
Oster,[®] Osterizer[®] and Mini-Blend[®] are registered trademarks of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

©1997 Sunbeam Corporation ou ses sociétés apparentées. Tous droits réservés.
Oster,[®] Osterizer[®] et Mini-Blend[®] sont marques déposées de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés apparentées.
Distribué par Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou un société affiliée.

©1997 Sunbeam Corporation o sus corporaciones afiliadas. Todos los derechos reservados.
Oster,[®] Osterizer[®] y Mini-Blend[®] son marcas registradas de Sunbeam Corporation o de sus corporaciones afiliadas.
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, o alguna compañía afiliada.

©1997 Sunbeam Corporation ou suas empresas afiliadas. Todos os direitos reservados.
Oster,[®] Osterizer[®] e Mini-Blend[®] são marcas registradas da Sunbeam Corporation ou de suas empresas afiliadas.
Distribuído pela Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou empresa coligada.